

Gas Range

User manual

NX58J7750S*





SAMSUNG



WARNING: If the information in this manual is not followed exactly, a fire or explosion may result causing property damage, personal injury, or death.

- DO NOT store or use gasoline or other flammable vapors and liquids in the vicinity of this or any other appliance.
- WHAT TO DO IF YOU SMELL GAS:
  - DO NOT try to light any appliance.
  - DO NOT touch any electrical switch.
  - DO NOT use any phone in your building.
  - Immediately call your gas supplier from a neighbor's phone. Follow the gas supplier's instructions.
  - If you cannot reach your gas supplier, call the fire department.
- Installation and service must be performed by a qualified installer, service agency, or the gas supplier.

Anti-tip device

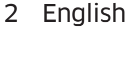




⚠ WARNING

ALL RANGES CAN TIP, RESULTING IN PERSONAL INJURY.
TIPPING RANGES CAN CAUSE BURNS FROM SPILLS, PERSONAL INJURY, AND/OR DEATH.
INSTALL AND CHECK THE ANTI-TIP BRACKET USING THE INSTRUCTIONS AND TEMPLATE SUPPLIED WITH THE BRACKET.

- To prevent accidental tipping of the range, attach an approved anti-tip device to the floor. (See Installing the Anti-Tip Device in the Installation Instructions.) Check for proper installation by carefully tipping the range forward. The anti-tip device should engage and prevent the range from tipping over.





- If the range is pulled out away from the wall for any reason, make sure the anti-tip device is reengaged after the range has been pushed back into place.
- Follow the installation instructions found in the Installation Manual. Failure to follow these instructions can result in death, serious personal injury, and/or property damage.
- To prevent the range from tipping, do not step/sit/lean on the door or drawer.
- If the range is pulled out away from the wall for service or cleaning, make sure the anti-tip device is reengaged after the range has been pushed back into place. See "Installing the Anti-Tip Device" in the installation instructions.






Contents












Key features

Bigger is better

With a capacity of 5.8 cubic feet, this Samsung gas oven range offers more space than many other leading brands in the United States and Canadian markets. The enhanced capacity means a better cooking experience.

A cooktop with 5 burners

Power burners, simmer burners, as well as a center oval burner provide flexible cooktop heat for a variety of cookware. The center oval burner delivers heat evenly over a large area, and provides the optimum temperatures for griddle cooking.




Enhanced convenience with easy maintenance

The Samsung gas oven range combines all the benefits of 3 separate home appliances - gas range, gas oven, and storage drawer - to maximize your convenience with its careful, stylish design.



Important safety information

READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USING THIS APPLIANCE

- All electrical and gas equipment with moving parts can be dangerous. Please read the important safety instructions for this appliance in this manual. The instructions must be followed to minimize the risk of injury, death, or property damage.
- Save this manual. Please Do Not Discard.

Symbols used in this manual

WARNING

Hazards or unsafe practices that may result in severe personal injury or death.

CAUTION

Hazards or unsafe practices that may result in electric shock, personal injury, or property damage.

NOTE

Useful tips and instructions.

These warning icons and symbols are here to prevent injury to you and others. Please follow them explicitly. After reading this section, keep it in a safe place for future reference.

State of California Proposition 65 Warning

- This product contains chemicals known to the State of California to cause cancer and reproductive toxicity.
- Gas appliances can cause low-level exposure to Proposition 65 listed substances, including but not limited to, benzene, carbon monoxide, formaldehyde and soot, substances resulting from the incomplete combustion of natural gas or LP fuels.

Commonwealth of Massachusetts

- This product must be installed by a licensed plumber or gas fitter qualified or licensed by the State of Massachusetts. When using ball-type gas shut-off valves, you must use the T-handle type. Multiple flexible gas lines must not be connected in series.

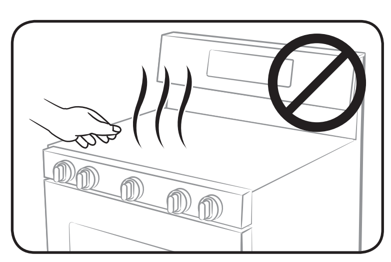


Important safety information

General safety

⚠ WARNING

To reduce the risk of fire, electric shock, personal injuries, and/or death, obey the following precautions.



- **Do not touch** any part of the range, including but not limited to, oven burners, surface burners, or interior surfaces during or immediately after cooking.
- **Know** the location of the gas shut-off valve and how to shut it off.
- **Make sure** the **anti-tip device** is properly installed on the range. See the installation instructions for more information.
- **Do not let children near** the range. Do not let children go into the range or onto the range. Do not let children play with the range or any part(s) of the range. Do not leave children unattended in an area where the range is in use. For children's safety, we recommend utilizing the control/door lockout feature.
- **Remove** all packaging materials from the range before operating to prevent ignition of these materials. Keep all packaging materials out of children's reach. Properly dispose the packaging materials after the range is unpacked.
- **Do not store** any object of interest to children on the cooktop or backguard of the range. Children climbing on the range to reach items could be killed or seriously injured.
- **Do not operate** the range if the range or any part of the range is damaged, malfunctioning, or missing parts.
- **Do not use** the range as a space heater. Use the range for cooking only.
- **Do not use** oven cleaners or oven liners in or around any part of the oven.
- **Use** only dry pot holders.
- **Do not use** the range to heat unopened food containers.
- **Do not strike** the oven glass.
- When disposing of the range, **cut off** the power cord and **remove** the door.
- **Unplug** or **disconnect** power before servicing.
- **Make sure** all meat and poultry is cooked thoroughly. Meat should always be cooked to an internal temperature of 160 °F (71 °C). Poultry should always be cooked to an internal temperature of 180 °F (82 °C).
- Do not make any attempt to operate the electric ignition oven during an electrical power failure.
- Keep the appliance area clear and free of combustible materials, gasoline, and other flammable vapors and liquids.



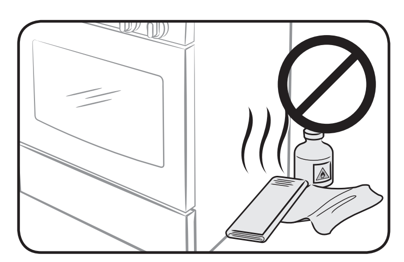




Fire safety

WARNING

To reduce the risk of fire, electric shock, personal injuries, and/or death, obey the following precautions.



- Do not store, place, or use flammable or combustible materials such as paper, plastic, pot holders, linens, curtains, gasoline or other flammable vapors or liquids near the range.
- Do not wear loose fitting or hanging garments while using the range.
- To avoid grease buildup, regularly clean the vents.
- Do not let pot holders or other flammable materials touch a heating element. Do not use a towel or other bulky cloths in place of a pot holder.
- Do not use water on a grease fire. To put out a grease fire, turn off the heat source and smother the fire with a tight-fitting lid or use a multipurpose dry chemical or foam-type fire extinguisher.
- If a grease fire should occur in the oven, turn off the oven by pressing the OFF/CLEAR button. Keep the oven door closed until the fire goes out. If necessary, use a multipurpose dry chemical or foam-type fire extinguisher.
- Do not heat unopened food containers. The buildup of pressure may cause the containers to burst and result in injury.
- NEVER use this appliance as a space heater to heat or warm the room. Doing so may result in carbon monoxide poisoning and overheating of the oven. Do not use the oven for storage. Paper and other flammable items stored in the oven can ignite.
- Do not leave items such as paper, cooking utensils or food in the oven when not in use. Items stored in an oven can ignite.





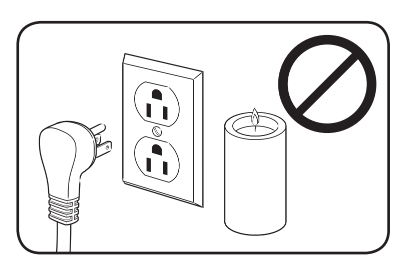


Important safety information

Gas safety

WARNING

To reduce the risk of fire, electric shock, personal injuries, and/or death, obey the following precautions.



If you smell gas:

- Close the valve and do not use the range.
- Do not light a match, candle, or cigarette.
- Do not turn on any gas or electric appliances.
- Do not touch any electrical switches or plug a power cord into an outlet.
- Do not use any phone in your building.
- Evacuate the room, building, or area of all occupants.
- Immediately call your gas supplier from a neighbor's phone. Follow the gas supplier's instructions.
- If you cannot reach your gas supplier, call the fire department.

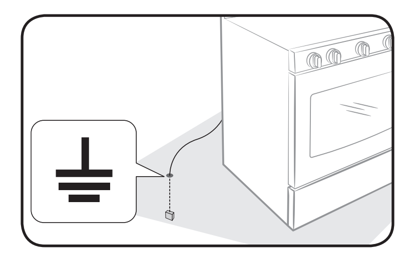
Checking for gas leaks

- Leak testing of the appliance shall be conducted according to the manufacturer's instructions. Do not use a flame to check for gas leaks. Use a brush to spread a soapy water mixture around the area you are checking. If there is a gas leak, you will see small bubbles in the soapy water mixture at the leak point.

Electrical and grounding safety

WARNING

To reduce the risk of fire, electric shock, personal injuries, and/or death, obey the following precautions.



- Plug into a grounded 3-prong outlet.
- Do not remove the ground prong.
- Do not use an adapter or an extension cord.
- Do not use a damaged power plug, power cord, or loose power outlet.
- Do not modify the power plug, power cord, or power outlet in any way.
- Do not put a fuse in a neutral or ground circuit.

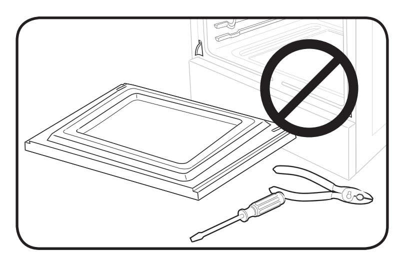


- Use a dedicated 120-volt, 60-Hz, 20-amp, AC, fused electrical circuit for this range. A time-delay fuse or circuit breaker is recommended. Do not plug more than one appliance into this circuit.
- Do not connect the ground wire to plastic plumbing lines, gas lines, or hot water pipes.
- This range must be Earth grounded. In the event of a malfunction or breakdown, grounding will reduce the risk of electrical shock by providing a path for the electric current. This range is equipped with a cord having a grounding plug. The plug must be firmly plugged into an outlet that is properly installed and grounded in accordance with the local codes and ordinances. If you are unsure whether your electrical outlet is properly grounded, have it checked by a licensed electrician.
- The range is supplied with a 3-pronged grounded plug. This cord must be plugged into a mating, grounded 3-prong outlet that meets all local codes and ordinances. If codes permit the use of a separate ground wire, we recommend that a qualified electrician determine the proper path for this ground wire.
- Electrical service to the range must conform to local codes. Barring local codes, it should meet the latest ANSI/NFPA No. 70 – Latest Revision (for the U.S.) or the Canadian Electrical Code CSA C22.1 – Latest Revisions.
- It is the personal responsibility of the range owner to provide the correct electrical service for this range.

Installation safety

⚠ WARNING

To reduce the risk of fire, electric shock, personal injuries, and/or death, obey the following precautions.



- Have your range installed and properly grounded by a qualified installer, in accordance with the installation instructions. Any adjustment and service should be performed only by qualified gas range installers or service technicians.
- Do not attempt to service, modify, or replace your range or any part of your range unless it is specifically recommended in this manual. All other service should be referred to a qualified technician.
- Always use new flexible connectors when installing a gas appliance. Do not use old flexible connectors.
- Make sure the anti-tip device is properly installed on the range. See the installation instructions for more information.





Important safety information

- Due to the size and weight of the range, have two or more people move the range.
- Remove all tape and packaging materials.
- Remove all accessories from the cooktop, oven, and/or lower drawer. Grates and griddles are heavy. Use caution when handling them.
- Make sure no parts came loose during shipping.
- Make sure your range is correctly installed and adjusted by a qualified service technician or installer for the type of gas (natural or LP) you will use. For your range to utilize LP gas, the installer must replace the 5 surface burner orifices and 2 oven orifices with the provided LP orifice set, and reverse the GPR adapter. These adjustments must be made by a qualified service technician in accordance with the manufacturer's instructions and all codes and requirements of the authority having jurisdiction. The qualified agency performing this work assumes the gas conversion responsibility.
- Installation of this range must conform with local codes or, in the absence of local codes, with the National Fuel Gas Code, ANSI Z223.1/NFPA.54, latest edition. In Canada, installation must conform with the current Natural Gas Installation Code, CAN/CGA-B149.1, or the current Propane Installation Code, CAN/CGA-B149.2, and with local codes where applicable. This range has been design-certified by ETL according to ANSI Z21.1, latest edition, and Canadian Gas Association according to CAN/CGA-1.1, latest edition.

Location safety

⚠ WARNING

To reduce the risk of fire, electric shock, personal injuries, and/or death, obey the following precautions.



- This range is for indoor, household use only. Do not install the range in areas exposed to the weather and/or water.
- Do not install the range in a place which is exposed to a strong draft.
- Select a level, well-constructed floor that can support the range's weight. Synthetic flooring, such as linoleum, must withstand 180 °F (82 °C) temperatures without shrinking, warping, or discoloring. Do not install the range directly over interior kitchen carpeting unless a sheet of ¼ inch plywood or a similar insulator is placed between the range and carpeting.
- Select a location where a grounded, 3- prong outlet is easily accessible.



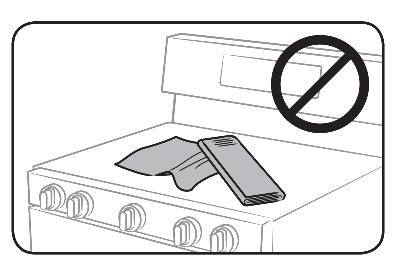


- If the range is located near a window, do not hang long curtains or paper blinds on that window.
- For the range to ventilate properly, make sure the range's vents are not blocked, and that there is enough clearance at the top, back, sides, and underneath the range. The vents allow the necessary exhaust for the range to operate properly with correct combustion.
- Make sure the wall coverings around the range can withstand heat up to 200 °F (93 °C) generated by the range.
- Cabinet storage above the surface of the range should be avoided. If cabinet storage above the range is necessary: allow a minimum clearance of 40 inches (102 cm) between the cooking surface and the bottom of cabinets; or install a range hood that projects horizontally a minimum of 5 inches (12.7 cm) beyond the bottom of the cabinets.

Cooktop safety

⚠ WARNING

To reduce the risk of fire, electric shock, personal injuries, and/or death, obey the following precautions.



- Make sure all burners are off when not in use.
- Do not use aluminium foil to line the grates or any part of the cooktop. It may cause carbon monoxide poisoning. Aluminum foil linings may also trap heat, causing a fire hazard.
- Do not leave burners unattended on medium or high heat settings.
- Before igniting, make sure all burner caps are properly in place and all burners are level.
- Always use the LITE position when igniting the burners and make sure the burners have ignited. If ignition fails, turn the knob to OFF and wait until the gas has dissipated.
- When you set a burner to simmer, do not turn the knob quickly. Make sure the flame stays on.
- Do not place any objects other than cookware on the cooktop.
- This cooktop is designed to cook with a wok or wok ring attachment. To flame food, you must have a ventilation hood. When you flame food, the hood must be on.
- Before removing or changing cookware, turn off the burners.
- Remove food and cookware immediately after cooking.
- Before removing any parts of the burner for cleaning, make sure the range is off and completely cool.
- After cleaning the burner spreader, make sure it is completely dry before re-assembling.

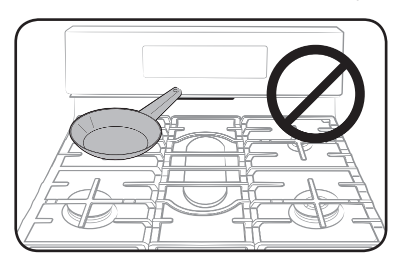




Important safety information



- Make sure the spark mark on the dual burner spreader is placed beside the electrode when it is assembled.
- To avoid carbon monoxide poisoning, do not pour water into the cooktop well while cleaning.
- Select cookware that is designed for range top cooking. Use cookware that is large enough to cover the burner grates. Adjust the burner flames so that the flames do not extend beyond the bottom of the cookware.
- To avoid cookware discoloration, deformity, and/or carbon monoxide poisoning, do not use cookware that is substantially larger than the grate.
- Make sure cookware handles are turned to the side or rear of the cooktop, but not over other surface burners.
- Stand away from the range while frying.
- Always heat frying oils slowly, and watch as they heat. If you are frying foods at high heat, carefully watch during the cooking process. If you are going to use a combination of fats or oils when frying, mix them together before heating.
- Use a deep-fryer thermometer whenever possible. This prevents overheating the fryer beyond the smoking point.
- Use a minimum amount of oil when shallow pan-frying or deep-frying. Avoid cooking unthawed food or food with excessive amounts of ice.
- Before moving cookware full of fats or oils, make sure it has completely cooled.
- To prevent delayed eruptive boiling, always allow heated liquids to stand at least 20 seconds after you have turned off the burner so that the temperature in the liquid can stabilize. In the event of scalding, follow these first aid instructions:
  1. Immerse the scalded area in cool or lukewarm water for at least 10 minutes.
  2. Do not apply any creams, oils, or lotions.
  3. Cover with a clean, dry cloth.



- Place pots in the center of the grate. Do not place a pot larger than 9” in diameter on the rear burners. If you place an oversized pot in the wrong position, it might disrupt necessary air circulation and make the flame on the burner sputter and burn inefficiently.

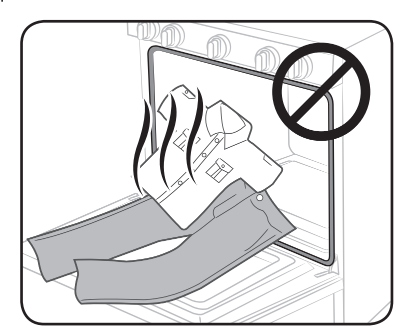




Oven safety

WARNING

To reduce the risk of fire, electric shock, personal injuries, and/or death, obey the following precautions.



- Do not use the oven for non-cooking purposes such as drying clothes or storage. Use the oven for cooking only.
- Make sure the inner portion of the split oven-rack is in the proper position within the outer rack.
- Make sure the oven racks are placed on the same level on each side.
- Do not damage, move, or clean the door gasket.
- Do not spray water on the oven glass while the oven is on or just after you have turned it off.
- Do not use aluminium foil or foil liners anywhere in the oven. Do not use aluminium foil or similar material to cover any holes or passages in the oven bottom or to cover an oven rack. It may cause carbon monoxide poisoning. Aluminum foil linings may also trap heat, causing a fire hazard.
- Stand away from the oven when opening the oven door.
- Keep the oven free from grease buildup.
- When repositioning the oven racks, make sure the oven is completely cool.
- Only use cookware that is recommended for use in gas ovens.
- To avoid damaging the burner control knobs, always bake and/or broil with the oven door closed.
- Do not broil meat too close to the burner flame. Trim excess fat from meat before cooking.
- When using cooking or roasting bags in the oven, follow the manufacturer's directions.
- NEVER cover any slots, holes, or passages in the oven bottom or cover an entire rack with material such as aluminum foil. Doing so blocks air flow through the oven and may cause carbon monoxide poisoning. Aluminum foil linings may also trap heat, causing a fire hazard.



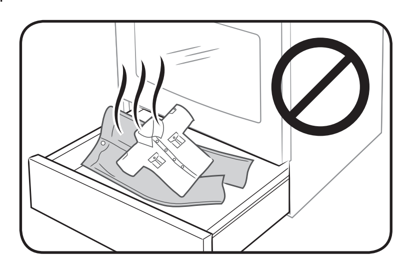


Important safety information

Storage drawer safety

WARNING

To reduce the risk of fire, electric shock, personal injuries, and/or death, obey the following precautions.

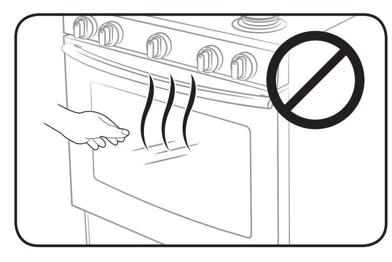


- Do not use the drawer for non-cooking purposes such as drying clothes or storage. Use the drawer for cooking purposes only.
- Do not touch the interior drawer surface or heating element.
- To avoid steam burns, use caution when opening the drawer.
- Do not use aluminium foil to line the drawer.
- Do not use the drawer in the oven. Do not put the drawer in the oven during a self-cleaning cycle.
- Do not leave containers of fat drippings in or near the drawer.

Self-cleaning oven safety

WARNING

To reduce the risk of fire, electric shock, personal injuries, and/or death, obey the following precautions.



- The self-cleaning feature operates the oven at temperatures high enough to burn away food soils in the oven. The range is extremely hot during a self-cleaning cycle. Do not touch any surfaces of the range during a self-cleaning cycle.
- Keep children away from the oven during a self-cleaning cycle.
- Before starting a self-cleaning cycle, remove all racks, cookware, and utensils from the oven. Only porcelain-coated oven racks may be left in the oven.
- Before starting a self-cleaning cycle, wipe grease and food soils from the oven.
- Do not put the lower drawer into the oven cavity when you run a self-cleaning cycle.
- When opening the door after a self-cleaning cycle, stand away from the oven.
- If the self-cleaning cycle malfunctions, turn off the oven, disconnect the power supply, and contact a qualified service technician.

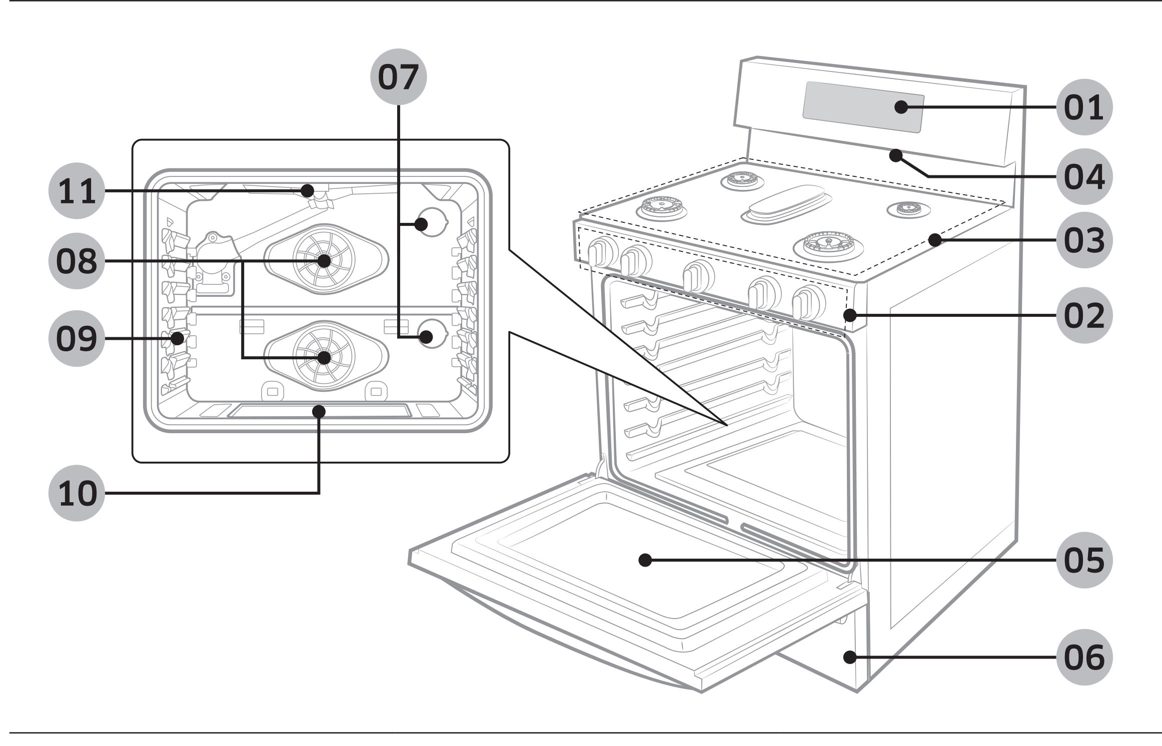






Overview

Layout



01 Display

02 Surface burner knobs (5 pcs)

03 Surface burners

04 Oven vent

05 Removable oven door

06 Storage drawer

07 Oven lights * (2 locations)

08 Convection fan/ Convection heater

09 Oven rack system

10 Bake oven burner

11 Broil oven burner

NOTE

If you need a part marked with a "*", you can buy it from the Samsung Contact Center (1-800-726-7864).



Overview

What’s included

Surface burner grates (3) *

Surface burners and caps (5) *

Smart divider (1) *

Flat rack (2) *

Gliding rack (1) *

Griddle (1) *

Work grate (1) *

NOTE

If you need an accessory marked with a *, you can buy it from the Samsung Contact Center (1-800-726-7864).

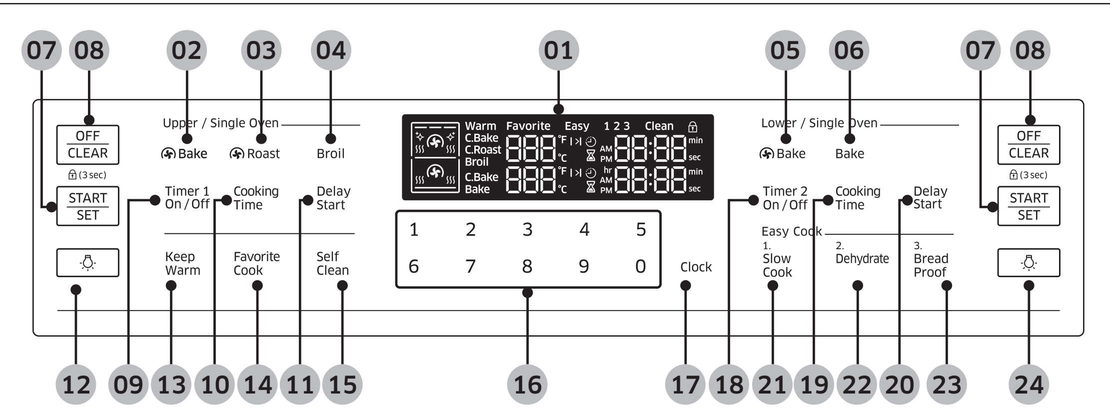
NOTE

If you need an accessory marked with an * (asterisk), please contact the Samsung Call Center using the phone number listed on the last page of this manual or visit our on-line parts web site at www.samsungparts.com.





Control panel



01 Display: Shows the time of day, oven temperature, whether the oven is in the bake, broil or self-cleaning mode, and the time set for the timer or automatic oven operations.

- ✧ : When you use the self-cleaning feature, this icon appears in the display.
- ≋ : When the oven is pre-heating, this icon appears in the display.

02 Bake: Activate convection baking for the Upper Oven in Twin mode or the entire oven in Single mode.

03 Roast: Activate convection roasting.

04 Broil: Broil food using the upper oven burner only.

05 Bake: Activate convection baking for the Lower Oven in Twin mode or the entire oven in Single mode.

06 Bake: Bake food using the lower oven burner.

07 START/SET: Start a function or set the time.

08 OFF/CLEAR (Lock): Cancel the current operation but not the timer. Lock the control panel and the door to prevent accidents.

09 Timer1 On/Off: Activate or deactivate the timer. (Single/Upper in Twin mode)

10 Cooking Time: Set the cooking time. (Single/Upper in Twin mode)

11 Delay Start: Set the oven to start at a certain time. (Single/Upper in Twin mode)

12 Oven Light: Turn on/Turn off the oven light. (Upper)

13 Keep Warm: Keep cooked food warm at lower temperatures.

14 Favorite Cook: Activates the Favorite cook feature. This feature lets you preprogram up to three frequently used cooking cycles so they can be set and started with the touch of a pad

15 Self Clean: Burn off food residues using very high temperatures.

16 Numbers: Use to set the times, temperature, or presets.

17 Clock: Set the clock time.

18 Timer2 On/Off: Activate or deactivate the timer. (Single/Lower in Twin mode)

19 Cooking Time: Set the cooking time. (Single/Lower in Twin mode)

20 Delay Start: Set the oven to start at a certain time. (Single/Lower in Twin mode)



21 **Slow Cook**: Activates Slow Cook which cooks food slowly at lower temperatures.

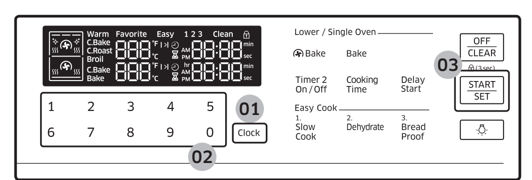
22 **Dehydrate**: Activates the Dehydrate function.

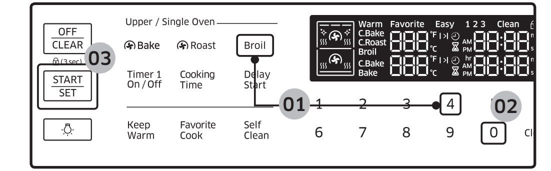
23 **Bread Proof**: Activates the Bread proof function.

24 **Oven Light**: Turn on/Turn off the oven light. (Lower)

Clock

You must set the clock correctly to ensure the automatic features work properly. This product supports two time formats: 12-hour (default) and 24-hour.





To set the clock time

1. Press the **CLOCK** pad.
2. Enter the current time using the number pad.
3. Press the **START/SET** pad to confirm the settings.

To change the time format(12hr/24hr)

1. Press and hold the **Broil** and **4** pads for 3 sec.
2. Press the **0** Pad to toggle between the 12-hour and 24-hour display setting
3. Press the **START/SET** pad to change the clock display mode.

NOTE

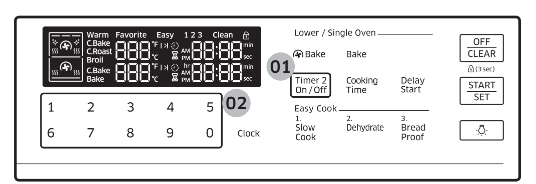
You can set/change the clock or the kitchen timer before you start a cooking mode or while most cooking modes are operating. However, you cannot set or change the time if a time based function is operating (Time Bake, for example) or the Sabbath option is enabled.

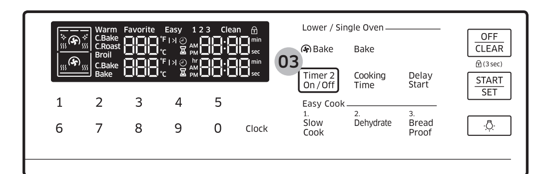




Kitchen timer

The kitchen timer gives you an extra timer you can use to time cooking tasks such a boiling eggs. It does not, however, start or stop any cooking operation. You can set the timer from 1 minute to 9 hours and 99 minutes.



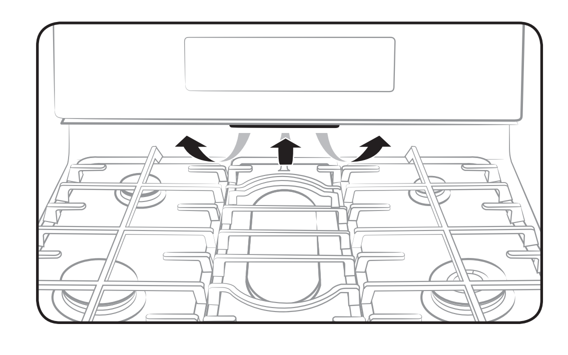


1. Press the **Timer On/Off** pad.

Once	Twice
Hours/Minutes	Turn off or Cancel the timer

2. Press the number pads to enter the amounts of time you want in minutes or hours and minutes.
3. Press the **Timer On/Off** pad to start the timer.

Oven vent/cooling vent



The oven vent is located under the oven Control panel. Proper air circulation prevents oven burner combustion problems and ensures good performance.

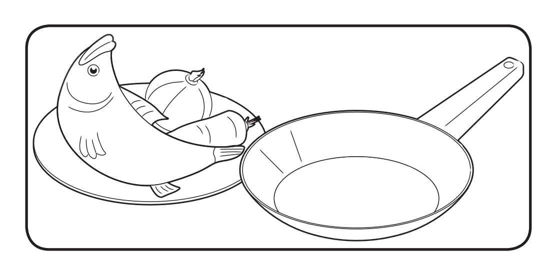
- Do not block the vent or its surroundings with objects.
- Use caution when placing items near the vent. Hot steam can cause them to overheat or melt.





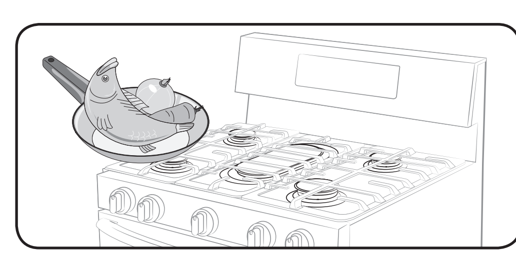


Gas range



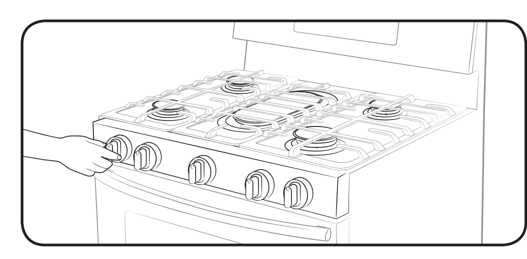
STEP 1

Put all ingredients into a cooking container (pan, pot, etc).



STEP 2

Place the container on a surface burner.



STEP 3

Ignite the surface burner.



Cookware

Requirements

- Flat bottom and straight sides
- Tight-fitting lid
- Well-balanced with the handle weighing less than the main portion of the pot or pan.

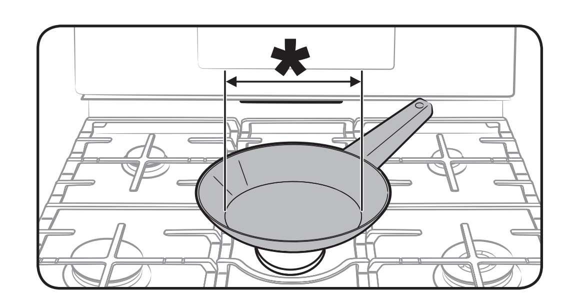
Material characteristics

- Aluminum: An excellent heat conductor. Some types of food may cause the aluminum to darken. However, anodized aluminum cookware resists staining and pitting.
- Copper: An excellent heat conductor but discolors easily.
- Stainless steel: A slow heat conductor with uneven cooking performance but is durable, easy to clean, and resists staining.
- Cast-Iron: A poor conductor but retains heat very well.
- Enamelware: Heating characteristics depend on the base material.
- Glass: A slow heat conductor. Use only glass cookware that is specified for top-of-range cooking or oven use.









Size limitations

⚠ **CAUTION**

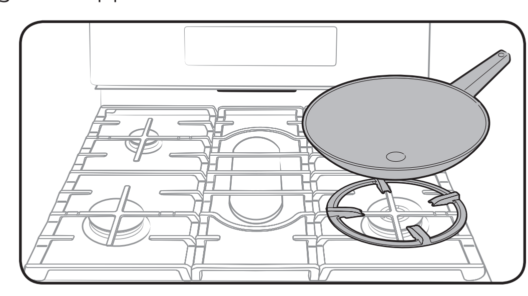
Do not place a small pan or pot with a bottom diameter of about 6 inches or less on the center grate. This cookware may tip over. Use the rear burners for this small-sized cookware.

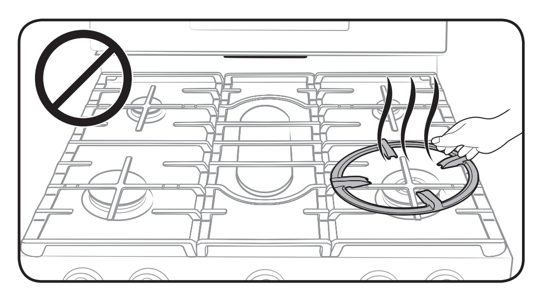
***** : 6 inches or less

Wok grate

Woks are often used for stir frying, pan frying, deep frying, and poaching. The provided wok grate supports 12” to 14” woks.

1. Turn off all burners, and wait until the grates completely cool down.
2. Place the wok grate on either side grate.
3. Put a wok on the wok grate. Make sure the wok settles on the work grate.
4. Turn on the burner, and adjust the flame level as appropriate.





⚠ **CAUTION**

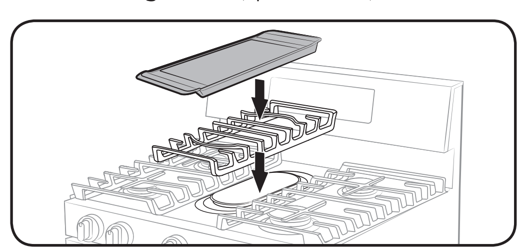
- Do not remove the wok grate until the cooktop grates, surfaces, and wok grate completely cool down.
- When using the cooktop or oven, the wok grate on the cooktop may become very hot. Use oven gloves when placing or removing the wok grate.
- Do not use utensils with a flat bottom or with a diameter less than the wok ring diameter. The utensil may tip over.
- Do not use an oversized utensil. The burner flames may spread out, causing damage nearby.
- Do not use the wok grate and the griddle at the same time.





Griddle

The removable coated griddle provides an extra cooking surface. This is useful especially when cooking meats, pancakes, or other foods requiring a large cooking space.



The griddle can be used only with the center burner on the center grate. Use caution when putting the griddle on the center grate.

In most cases, you should preheat the griddle before cooking. See the table below.

Type of Food	Preheating Time	Preheat Condition	Cook Condition
Pancakes	5 min.	5 (MED-HI)	4 (MED)
Hamburgers	5 min.	7 (HI)	5 (MED-HI)
Fried Eggs	5 min.	7 (HI)	5 (MED-LO)
Bacon	-	-	4 (MED)
Breakfast Sausages	5 min.	7 (HI)	5 (MED)
Grilled Cheese Sandwich	4 min.	7 (HI)	6 (MED-HI)

CAUTION

- Do not remove the griddle until the cooktop grates, surfaces, and griddle itself cool down.
- If you leave the griddle on the cooktop, it may become very hot when you use the cooktop or oven. Use oven gloves when placing or removing the griddle.
- Do not overheat the griddle. This can damage the coating of the griddle.
- Do not use metal utensils that can damage the griddle surface.
- Do not use the griddle for other purposes like a cutting board or storage.
- Do not cook excessively greasy foods. The grease may spill over.

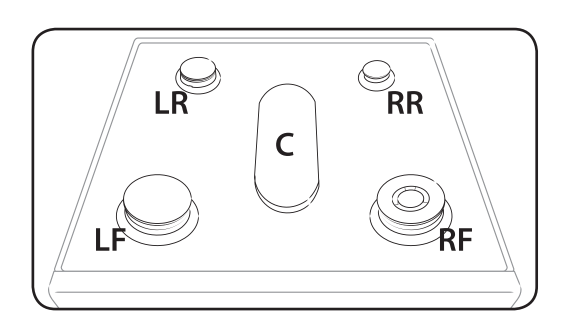
NOTES

- You may need to adjust heat settings for the griddle over time.
- The griddle may discolor over time as it becomes seasoned with use.
- Do not let rust remain on the griddle. If rust appears on the griddle, remove it as soon as possible.





Gas burners



Each burner has a corresponding knob that lets you to set the flame level from LO to HI. In addition, each burner knob has a LITE setting. Turning a knob to LITE ignites the corresponding burner. The burner indicators are located above each knob, showing which burner the knob controls. Each burner is designed for specific cooking purposes. See the table below.

Position	Purpose	Food type	Characteristics
Right Front (RF) 18,000 BTU	Power heating	Boiling food	Maximum output
Right Rear (RR) 5,000 BTU	Low simmering	Chocolate, casseroles, sauces	Delicate food that requires low heat for a long time
Center (C) 9,500 BTU	Grilling/Griddling	Pancakes, hamburgers, fried eggs, hot sandwiches	General-purpose cooking
Left Front (LF) 15,000 BTU	Quick heating	General	General-purpose cooking
Left Rear (LR) 9,500 BTU	General heating/Low simmering	General food, casseroles, Tomato Sauce*	General-purpose cooking

* Tomato sauce needs to be stirred while it is simmering.

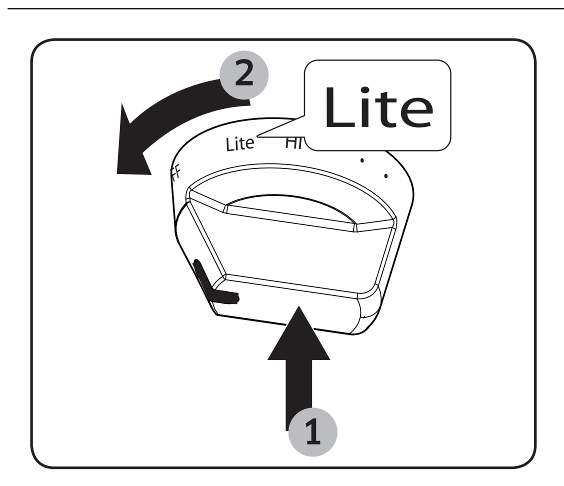






Gas range

Ignition



Make sure all surface burners are properly installed. To light a burner:

1. Push in the control knob, and then turn it to the LITE position. You will hear a "clicking" sound indicating the electronic ignition system is working properly.
2. After the surface burner lights, turn the control knob to shift it out of the LITE position and turn off the electronic ignition system.
3. Turn the control knob to adjust the flame level.

Manual ignition

If there is a power failure, you can ignite the burner manually. Use caution when doing this.

1. Hold a long gas grill lighter to the surface burner you want to light.
2. Push in the control knob for that burner, and then turn it to the LITE position. Turn on the grill lighter to ignite the burner.
3. After the burner is lit, turn the control knob to adjust the flame level.



Flame level

The flames on the burners should always stay under the cookware, and should not extend beyond the cookware bottom at any time.

⚠ WARNING

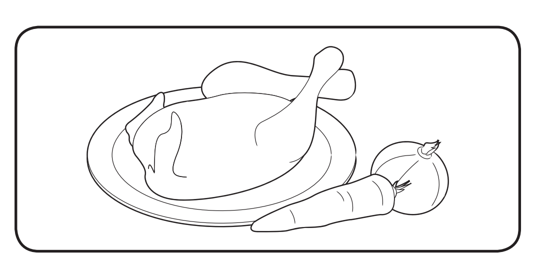
Flames larger than the cookware bottom may result in a fire or physical injury.





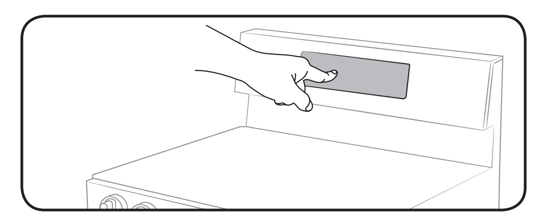
Gas oven

Single mode



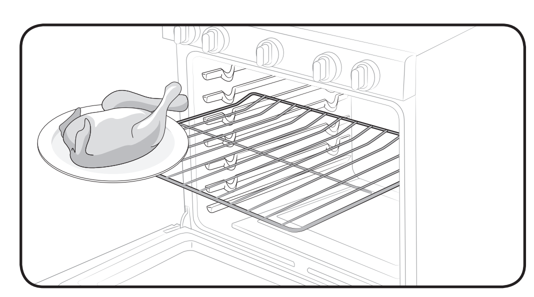
STEP 1

Put all ingredients in a heat-safe container.



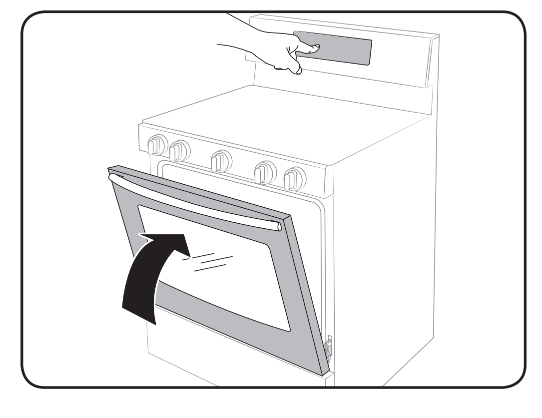
STEP 2

Select a cooking mode, and then start preheating.



STEP 3

Place the container on a rack.



STEP 4

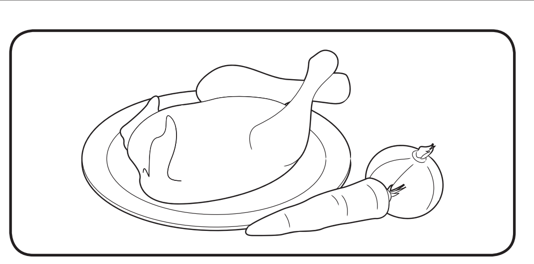
Close the door and start cooking.



The cooling fan automatically runs for a certain amount of time after cooking is complete.

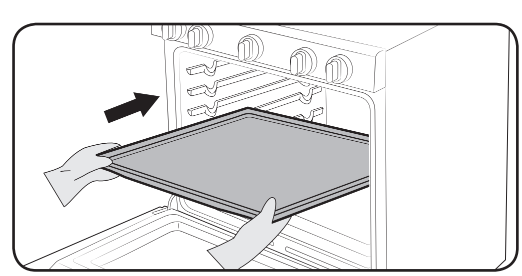


Twin mode



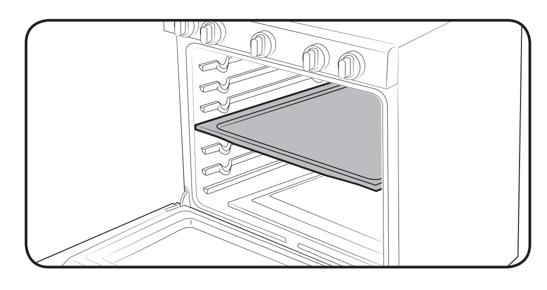
STEP 1

Put all ingredients in a heat-safe container.



STEP 2

Insert the Smart divider into 4th rack position.



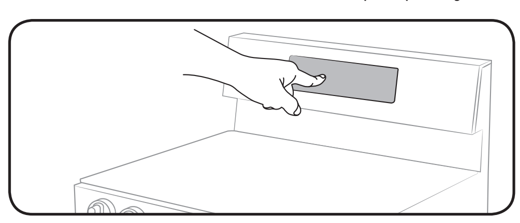
STEP 3

Push the Smart divider in until the range beeps.



CAUTION

- When the Smart divider is properly inserted, the "-" icon appears.



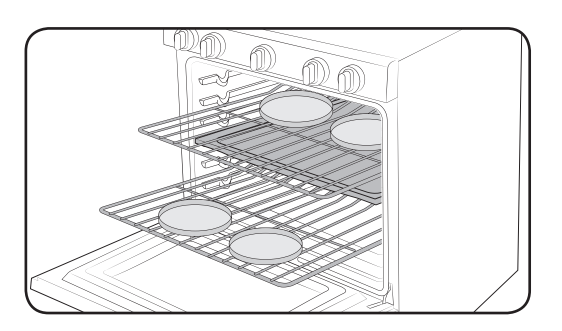
STEP 4

Select a cooking mode, and then start preheating.



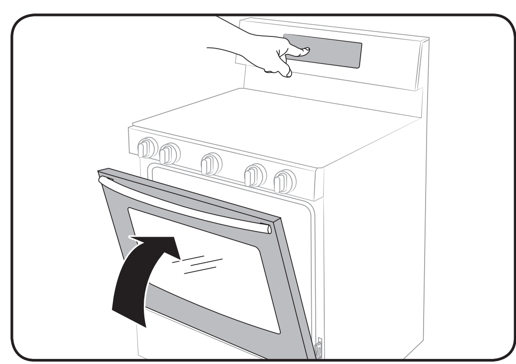






STEP 5

Arrange food containers on the racks.



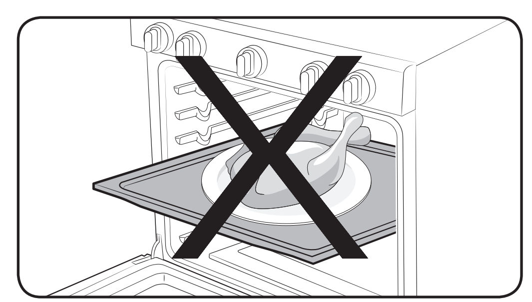
STEP 6

Close the door and start cooking.



NOTES

- To use Twin mode operation, insert the Smart divider.
- The cooling fan automatically runs for a certain amount of time after cooking is complete.
- When you are not using the Smart divider, store it at room temperature.
- Handle the Smart divider with both hands.
- Use oven gloves when inserting or removing the Smart divider.
- Do not put food containers directly on the Smart divider for cooking purposes.
- Please note the time for the upper and lower ovens to preheat were different.



⚠ CAUTION

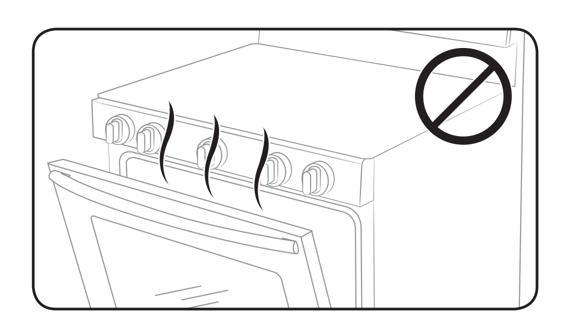
Range displays “-dc-”

- Check the Smart divider to see if it is installed correctly.
- Do not insert/remove the Smart divider during cooking.



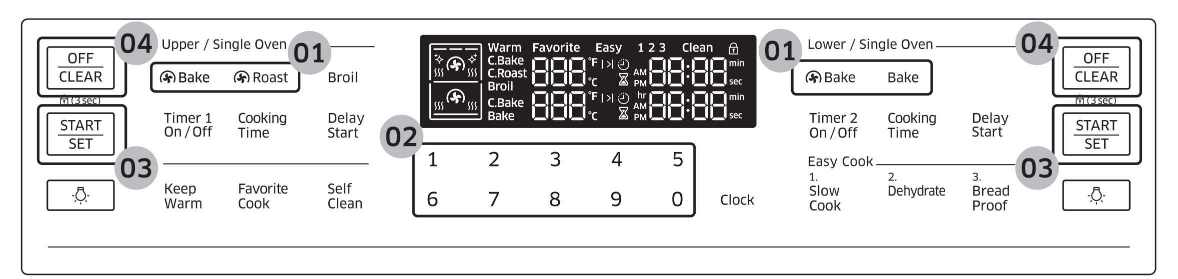


Cooking mode



- Make sure to close the door before you start cooking.
- If you leave the door open for 20-30 seconds while the oven is in convection baking/roasting, baking, broiling, Easy Cook, or Favorite Cook modes, the oven burner shuts off. To restart the burner, close the door.

Baking and roasting (Single mode)



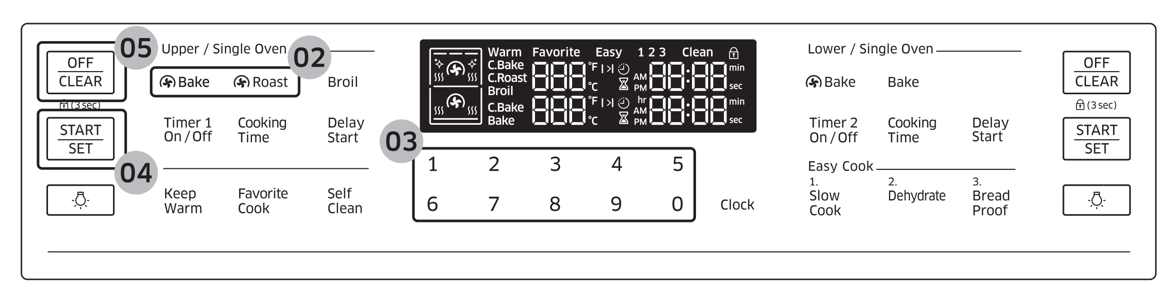
1. Press the **Bake**, **Roast**, or **Bake** button.
2. If necessary, use the number pad to change the default temperature (350 °F). You can set the oven to any temperature from 175 °F to 550 °F.
3. Press the **START/SET** button.
   - The oven preheats until it reaches the temperature you set.
   - When preheating is complete, place the food in the oven, and then close the door.
4. When cooking is complete, press the **OFF/CLEAR** button, and then take out the food

NOTE

To change the temperature during cooking, repeat steps 1 through 3 above.

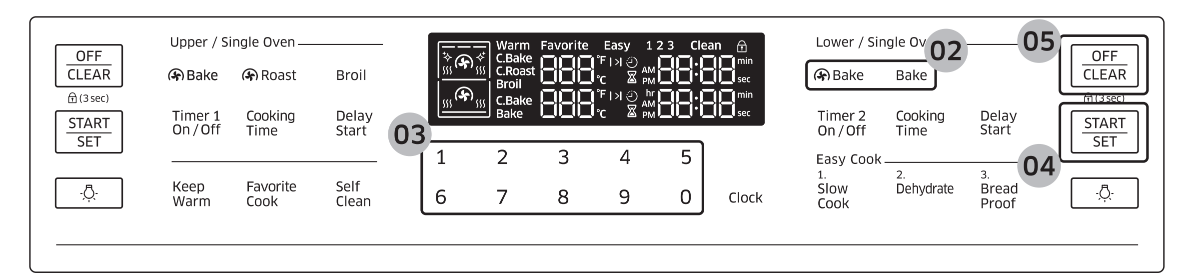


Baking and Roasting (Twin mode upper)



1. Insert the Smart divider into the cavity.
2. Press the **Bake** or **Roast** pad on the left side of the Control Panel.
3. If necessary, use the number pad to change the default temperature (350 °F). You can set the oven to any temperature from 175 °F to 480 °F.
4. Press the **START/SET** button.
   - The oven preheats until it reaches the temperature you set.
   - When preheating is complete, place the food in the oven, and then close the door.
5. When cooking is complete, press the **OFF/CLEAR** pad.

Baking and Roasting (Twin mode lower)



1. Insert the Smart divider into the cavity.
2. Press the **Bake** or **Bake** pad on the right side of the Control Panel.
3. If necessary, use the number pad to change the default temperature (350 °F). You can set the oven to any temperature from 175 °F to 480 °F.
4. Press the **START/SET** button.
   - The oven preheats until it reaches the temperature you set.
   - When preheating is complete, place the food in the oven, and then close the door.
5. When cooking is complete, press the **OFF/CLEAR** pad.

NOTE

Your oven has different temperature setting ranges when you use the upper oven and lower oven simultaneously. See "Temperature setting guides" on page **37** for details.





Gas oven

Convection cooking

The convection fan at the back of the oven circulates hot air evenly throughout the oven cavities so that food is evenly cooked and browned in less time than with regular heat.

NOTE

When using convection cooking, always pre-heat the oven for the best results.

Convection baking	• Ideal for foods being cooked using multiple racks. • Good for large quantities of food. • Provides the best performance for cookies, biscuits, brownies, cupcakes, cream puffs, sweet rolls, angel food cake, and bread. • Cookies bake best when cooked on flat cookie sheets. • When convection baking using a single rack, place the rack in rack position 3 or 4. (In Twin mode, position A or 1) • When convection baking using two racks, place the racks in positions 3 and 5 (Cakes, Cookies). When convection baking using three racks, place the racks in positons 2, 4, and 6. • The oven automatically adjusts the temperature for convection baking.
Convection roasting	• Good for larger, tender cuts of meat, uncovered. • For best performance, place a broiler pan and grid under the meat or poultry. The pan catches grease spills and the grid prevents grease spatters. • Heated air circulates over, under, and around the food. Meat and poultry are browned on all sides as if they were cooked on a rotisserie.

⚠ CAUTION

Precautions in using only the upper oven:

- You must preheat the oven. If not, the food may be overcooked or burnt on the surface and undercooked inside.
- To change the temperature during cooking, first remove the food and change the temperature. Then, put the food back inside the oven. Otherwise, the food may be burnt by the broil burner while preheating.
- Do not bake food over 50 mm in height.
- The cooking time may be longer than with single-oven cooking.



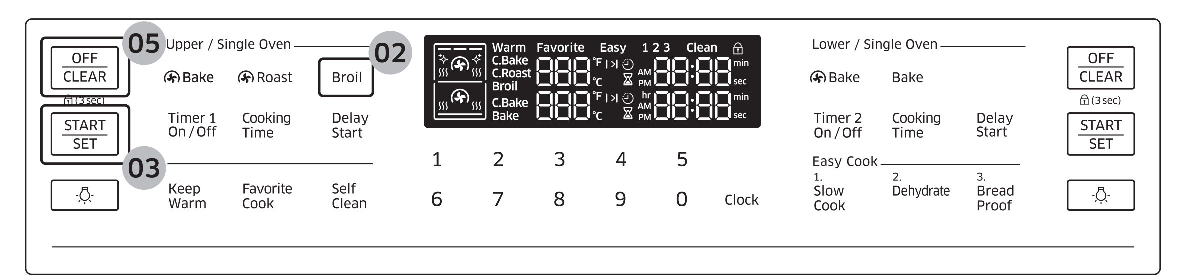





Broiling

Broiling uses the oven broil burner at the top of the oven to cook and brown food. Meat or fish must be put on a broiling grid in a broiling pan. Preheating for 5 minutes before broiling is recommended.

Broiling (Single mode)



1. Put food on a broiling grid in a broiling pan.
2. Press the **Broil** pad once for high temperature broiling or twice for low.
3. Press the **START/SET** pad to start the broiler.
4. Let the oven pre-heat for 5 minutes.
5. Place the pan on the desired rack, and then close the oven door.
6. When one side of the food is browned, turn it over, close the oven door, and start cooking the other side.
7. When cooking is complete, press the **OFF/CLEAR** pad.

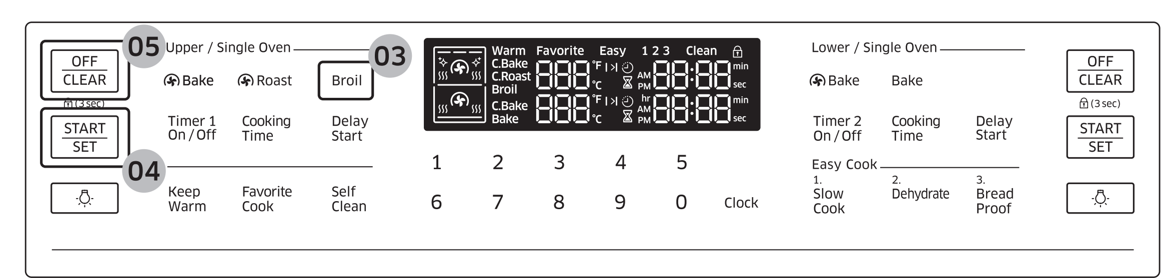






Gas oven

Broiling (Twin mode)



1. Insert the Smart divider into the cavity.
2. Put food on a broiling grid in a broiling pan.
3. Press the **Broil** pad once for high temperature broiling or twice for low.
4. Press the **START/SET** pad to start the broiler.
5. Let the oven pre-heat for 5 minutes.
6. Place the pan on the desired rack, and then close the oven door.
7. When one side of the food is browned, turn it over, close the oven door, and start cooking the other side.
8. When cooking is complete, press the **OFF/CLEAR** pad.




NOTES

- Use the low temperature setting for poultry or thick cuts of meat to prevent overbroiling.
- In general, to prevent overbroiling, press the **Broil** button to switch from High to Low.
- Use caution when you open the oven door to turn over the food. The air escaping from the oven will be very hot.
- Your oven has different temperature setting ranges when you use the upper oven and lower oven simultaneously. See "Temperature setting guides" on page **37** for details.

Gas oven



Recipe guide

Broiling guide

For detailed instructions, see pages **33** and **34**.

NOTES

- This is for reference only.
- Preheating for 5 minutes before broiling is recommended.
- The size, weight, thickness, starting temperature, and your doneness preference will affect broiling times.
- This guide is based on meats at refrigerator temperature.

Food	Doneness	Size	Thickness	Broil setting	Rack position		Cooking time	
					Single	Upper	1st side	2nd side
Hamburgers	Medium	9 patties	1"	HI	6	B	5:00-5:30	4:00-4:30
	Medium	9 patties	¾"	HI	6	B	5:00	4:00
Beef steak	Medium	-	1"	HI	6	B	7:00-6:00	6:00-5:00
	Well done	-	1"	HI	5	A	10:00-12:00	7:00-8:00
	Medium	-	1½"	HI	6	B	9:00-10:00	6:00-7:00
	Well done	-	1½"	HI	5	A	15:00-18:00	14:00-17:00
Chicken pieces	Well done	2-2½ lbs.	¾"-1"	HI	5	A	15:00-17:00	13:00-15:00
Chicken breasts	Well done	2-3 pcs	-	HI	5	A	15:00-18:00	12:00-15:00
Pork chops	Well done	1 lb.	½"	HI	5	A	9:00-11:00	6:00-9:00
Lamb chops	Medium	10 oz.	1"	HI	4	A	8:00-12:00	5:00-8:00
	Well done	1 lb.	1½"	HI	4	A	10:00-15:00	7:00-11:00





Gas oven

Food	Doneness	Size	Thickness	Broil setting	Rack position		Cooking time	
					Single	Upper	1st side	2nd side
Fish fillets	Well done	-	¼-½"	HI	5	A	5:00-6:00	3:00-4:00
Ham slices (precooked)	-	-	½"	HI	4	A	6:00-9:00	5:00-6:00

⚠ **CAUTION**

Make sure to close the door after turning over the food.







Temperature setting guides

Twin Mode Temperature setting ranges

Your oven has different temperature setting ranges when you use the upper oven and lower oven simultaneously. The range for each oven changes, depending on the function and temperature setting of the other oven. See the tables below and on the next page for details.

(O - Available, X - Not available)

Upper Oven		Lower Oven Available Setting Function and Temp.			
Mode	Set Temp.	Bake		Bake	
		Min	Max	Min	Max
Broil	HI	400 ˚F	480 ˚F	400 ˚F	480 ˚F
	LO	325 ˚F	480 ˚F	325 ˚F	480 ˚F
Bake Roast	480 ˚F	400 ˚F	480 ˚F	400 ˚F	480 ˚F
	450 ˚F	350 ˚F	480 ˚F	350 ˚F	480 ˚F
	300 ˚F	250 ˚F	375 ˚F	250 ˚F	375 ˚F
	250 ˚F	225 ˚F	300 ˚F	225 ˚F	300 ˚F
	175 ˚F	175 ˚F	200 ˚F	175 ˚F	200 ˚F

Lower Oven		Upper Oven Available Setting Function and Temp.			
Mode	Set Temp.	Broil		Bake & Roast	
		LO	HI	Min	Max
Bake	480 ˚F	O	O	400 ˚F	480 ˚F
	450 ˚F	O	O	350 ˚F	480 ˚F
	350 ˚F	O	X	275 ˚F	450 ˚F
	325 ˚F	O	X	275 ˚F	400 ˚F
	250 ˚F	X	X	225 ˚F	300 ˚F
	175 ˚F	X	X	175 ˚F	200 ˚F







Lower Oven		Upper Oven Available Setting Function and Temp.			
Mode	Set Temp.	Broil		Bake & Roast	
		LO	HI	Min	Max
Bake	480 ˚F	O	O	400 ˚F	480 ˚F
	450 ˚F	O	O	350 ˚F	480 ˚F
	350 ˚F	O	X	275 ˚F	450 ˚F
	325 ˚F	O	X	275 ˚F	400 ˚F
	250 ˚F	X	X	225 ˚F	300 ˚F
	175 ˚F	X	X	175 ˚F	200 ˚F

Temperature Limitations by Mode

Feature	Single Mode		Twin Mode	
	Min	Max	Min	Max
Bake	175˚F (79˚C)	550˚F (288˚C)	175˚F (79˚C)	480˚F (249˚C)
Broil	LO	HI	LO	HI
Bake	175˚F (79˚C)	550˚F (288˚C)	175˚F (79˚C)	480˚F (249˚C)
Roast	175˚F (79˚C)	550˚F (288˚C)	175˚F (79˚C)	480˚F (249˚C)
Self-Clean	2 hours	4 hours	-	
Keep Warm	-	3 hours	-	




For Bake or Roast, use **Auto Conversion** to set the minimum temperature to 200 °F (95 °C) if necessary. See “Auto Conversion” on page **60** for details.

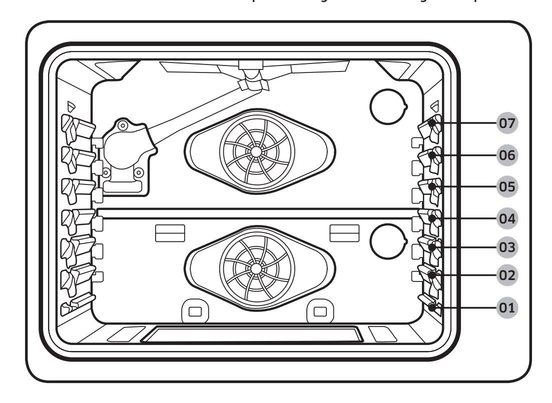
Gas oven



Using the oven racks

Single Mode - One Oven Cavity

Your gas oven range comes with 3 racks and 7 rack positions. The rack positions are delineated by rack guides which support the racks. Each rack guide has a stop that prevents racks from loosening during the oven's operation. Each rack has stoppers that need to be placed correctly on the rack guides. The stoppers prevent the racks from accidently coming out of the oven completely when you pull the racks out.



Type of food	Rack position
Broiling hamburgers	6
Broiling meats or small cuts of poultry, fish	6-4
Bundt cakes, Pound cakes, Frozen pies, casseroles	4 or 3
Fresh Pizza, Angel food cakes, Small roasts	2
Turkey, Large roasts, Hams	1

⚠ **CAUTION**

- Do not cover an oven rack with aluminum foil. This will hamper heat circulation, resulting in poor baking.
- Do not place aluminum foil on the oven bottom. The aluminum can melt and damage the oven.
- Arrange the oven racks only when the oven is cool.
- When placing an oven rack in the topmost rack position (position 7), make sure the rack is situated stably on the embossed stop.
- When you use the gliding rack and a flat rack, always place the gliding rack below the flat rack.

NOTE

This table is for reference only.

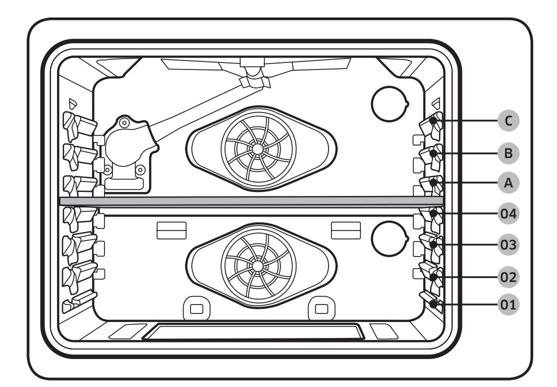




Gas oven

Twin Mode - Two Oven Cavities

In Twin mode, the Smart Divider separates the oven into an upper oven and lower oven. The upper oven and lower oven each has 3 rack positions.



- The upper oven has 3 rack positions (A, B, C)
- The lower oven has 3 racks positions (1, 2, 3)

Type of food	Rack position	
	Upper	Lower
Frozen Pies	-	1
Angle Food Cakes	-	1
Bundt or pound cakes	-	1
Muffins, Brownies, Cookies, Cup cakes, Layer cakes, Pies, Biscuits	A	1
Casseroles	-	1
Small roasts, Hams	A	1
Small chickens, Turkey pieces, Meduim roasts	-	1

⚠ **CAUTION**

Precautions in using only the upper oven:

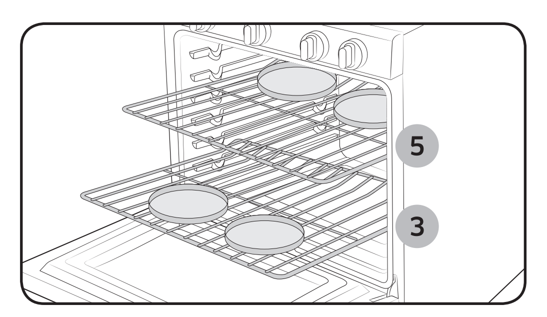
- You must preheat the oven. If not, the food may be overcooked or burnt on the surface and undercooked inside.
- To change the temperature during cooking, first remove the food and change the temperature. Then, put the food back inside the oven. Otherwise, the food may be burnt by the broil burner while preheating.
- In Convection baking mode, do not bake food over 50 mm in height.
- The cooking time may be longer than with single-oven cooking.

NOTES

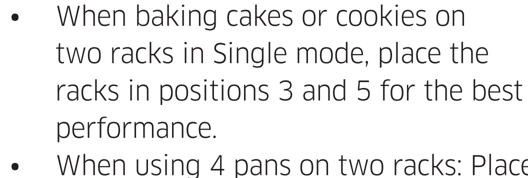
- This table is for reference only.
- When using the upper oven mode, always pre-heat before cooking items such as pizza.
- We recommend cooking pizza and pies using the 2nd rack position in Single mode or the 2nd rack position of the lower oven in Twin mode for crispy bottoms.



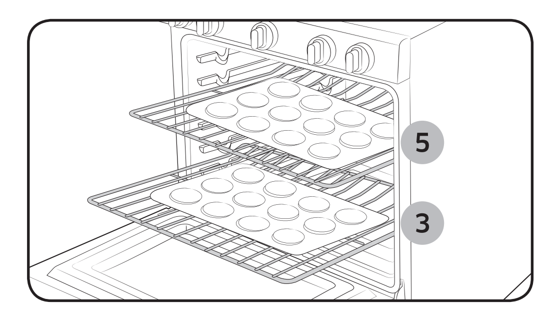
Multi-rack Baking



Cake pan positions



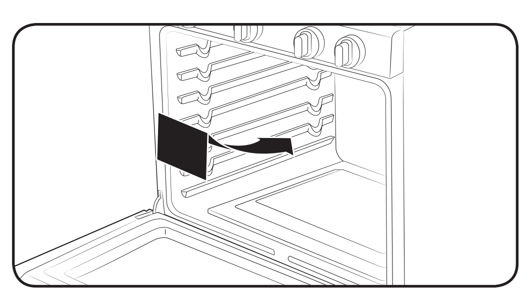
- When baking cakes or cookies on two racks in Single mode, place the racks in positions 3 and 5 for the best performance.
- When using 4 pans on two racks: Place two pans in the rear of the upper rack, and the other two in the front of the lower rack.
- When baking multiple items on one rack, maintain a 1” to 1.5” (2.5 cm to 3.8 cm) space between items.



Cookie sheet positions

- When baking cookies on multiple racks, place the oven racks in positions 3 and 5.

Inserting and removing an oven rack



To insert an oven rack

1. Place the rear end of the rack on a rack guide.
2. Slide the rack into the rack guide while holding the front end of the rack.

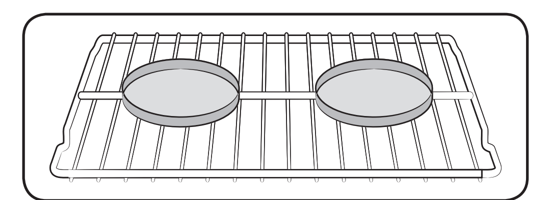
To remove an oven rack

1. Pull out the rack until it stops.
2. Pull up the front end of the rack and remove it from the rack guide.

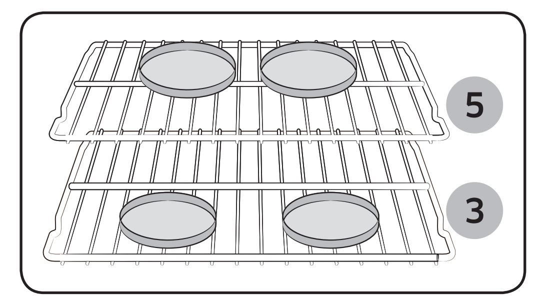




Rack and Pan Placement



Single Oven Rack



Multiple Oven Rack

Centering the baking pans in the oven as much as possible will produce better results.
If baking with more than one pan, place the pans so each has at least 1˝ to 1½˝ of air space around it.
If baking on two racks in Single mode, place the oven racks in positions 3 and 5 for the best results.
When baking in Single mode on a single oven rack, place the rack in position 3 or 4.

- When you use the Gliding Rack, place the Gliding Rack below the flat rack.

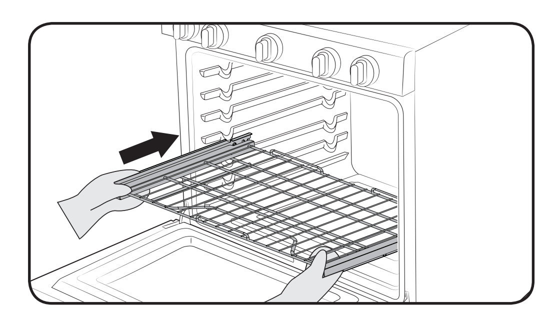


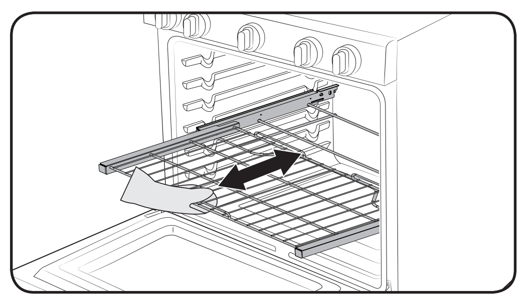



Using the gliding rack

The fully extendable Gliding Rack makes food preparation easier, especially when preparing heavier dishes. The Gliding Rack has 2 glide tracks that allow you to extend the rack well out of the oven without touching the sides of the oven walls.

Installing the Gliding rack





- With the Gliding Rack in the “Closed” position and the oven off, carefully insert the Gliding Rack between the guides untill the rack reaches the back.
- When using the Gliding Rack in the oven, be sure to pull on the handle of the rack only to slide the gliding portion of the rack in and out. If you grasp the frame while using the rack, you will pull the entire Gliding Rack out towards you.

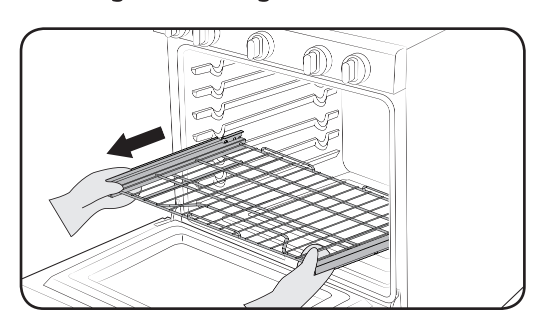




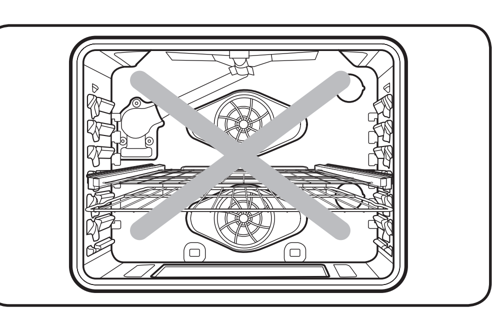


Gas oven

Removing the Gliding rack



- With the Gliding Rack in the “Closed” position and the oven off and cool, grasp the rack and frame and pull both towards you to remove.



⚠ **CAUTION**

- Do not install the Gliding Rack directly above a flat rack.
- You will not be able to install it properly and the rack could fall.
- Remove the Gliding rack before starting a Self-cleaning cycle.



NOTE

You can install the Gliding Rack in any rack position except the highest (level 7) and lowest (level 1) rack positions in the oven.





Cooking options

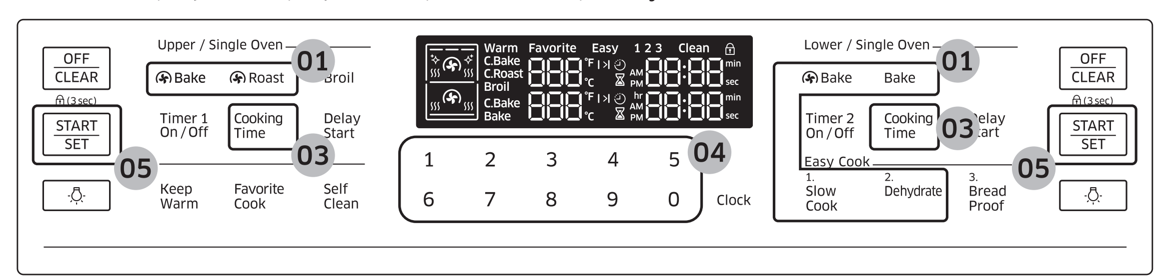
⚠ **CAUTION**

Food that can easily spoil, such as milk, eggs, fish, poultry, and meat, should be chilled in a refrigerator before they are placed in the oven. Even when chilled, they should not stand for more than 1 hour before cooking begins and should be removed promptly when cooking is completed.

Timed Cook (Single mode)

Timed cooking instructs the oven to cook foods at a set temperature for a set length of time. The oven automatically turns off when it finishes.

Mode: Bake / Bake / Roast / Slow Cook / Dehydrate



1. Press the button corresponding to a desired cooking mode such as **Bake** on the left or right side of the panel.
2. If necessary, change the temperature using the number pad.
3. Press the **Cooking Time** button on the left or right side of the panel.
4. Set the cooking time between 1 minute and 9 hours and 99 minutes (9:99) using the number pad.
5. Press the **START/SET** button on the right or left side of the panel. The oven will automatically light and start preheating. The temperature will increase until it reaches the temperature you set.
6. When preheating is complete, put the container with the food on a rack, and then close the door. The oven starts cooking for the amount of time you set.
7. When the cooking time has elapsed, the oven will automatically shut off and then beep.

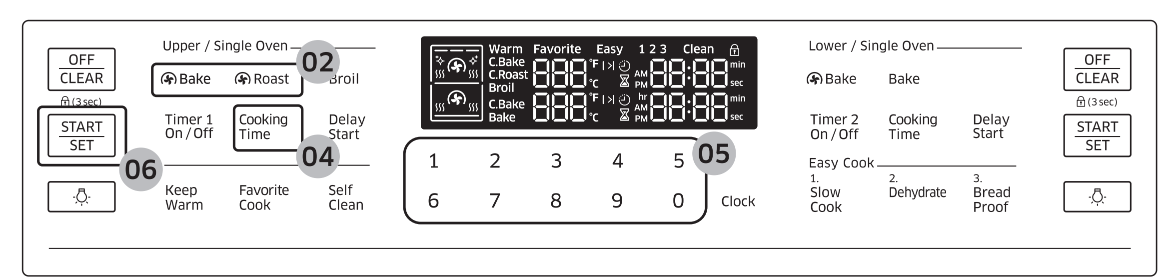
NOTE

To change the programmed cooking time, press the Cooking Time button and enter a different time. Then, press the **START/SET** button.



Gas oven

Timed Cook (Upper oven mode)

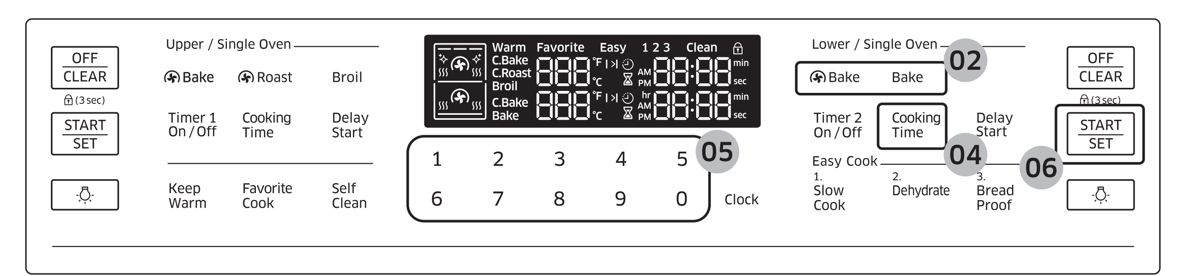


1. Insert the Smart divider into the cavity.
2. Press the button corresponding to a desired cooking mode such as **Bake** on the left side of the panel.
3. If necessary, change the temperature using the number pad.
4. Press the **Cooking Time** button on the left side of the panel.
5. Set the cooking time between 1 minute and 9 hours and 99 minutes (9:99) using the number pad.
6. Press the **START/SET** button on the left side of the panel. The oven will automatically light and start preheating. The temperature will increase until it reaches the temperature you set.
7. When preheating is complete, put the container with the food on a rack, and then close the door. The oven starts cooking for the amount of time you set.
8. When the cooking time has elapsed, the oven will automatically shut off and then beep.






Timed Cook (Lower oven mode)



1. Insert the Smart divider into the cavity.
2. Press the button corresponding to a desired cooking mode such as **Bake** on the right side of the panel.
3. If necessary, change the temperature using the number pad.
4. Press the **Cooking Time** button on the right side of the panel.
5. Set the cooking time between 1 minute and 9 hours and 99 minutes (9:99) using the number pad.
6. Press the **START/SET** button on the right side of the panel. The oven will automatically light and start preheating. The temperature will increase until it reaches the temperature you set.
7. When preheating is complete, put the container with the food on a rack, and then close the door. The oven starts cooking for the amount of time you set.
8. When the cooking time has elapsed, the oven will automatically shut off and then beep.





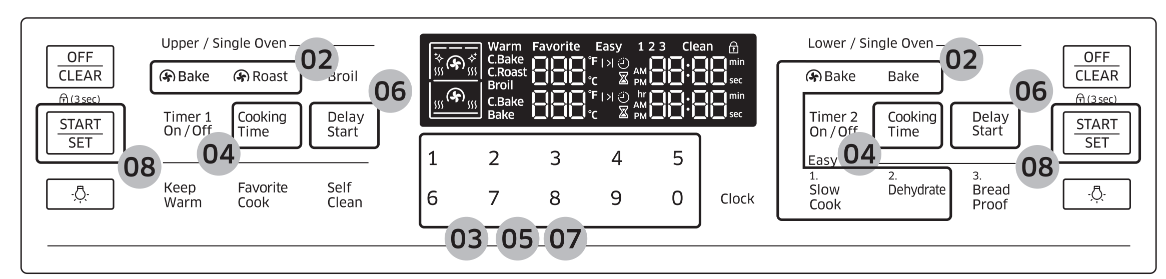


Gas oven

Delay Start (Single mode)

The Delay Start function lets you use the kitchen timer to automatically start and stop another cooking program. Delay Start can be set before other cooking operations for up to 12 hours.

Mode: Bake / Fan Bake / Fan Roast / Slow Cook / Dehydrate / Self-clean



1. Place the container with the food on a rack, and then close the door.
2. Press the button corresponding to a desired cooking mode such as Fan **Bake** on the left or right side of the panel.
3. If necessary, change the temperature using the number pad.
4. Press the **Cooking Time** button on the left or right side of the panel.
5. Set the cooking time between 1 minute and 9 hours and 99 minutes (9:99) using the number pad.
6. Press the **Delay Start** button on the left or right side of the panel.
7. Set the starting time using the number pad.
8. Press the **START/SET** button on the left or right side of the panel.
9. The oven starts cooking at the set time, and turns off automatically when it completes cooking.

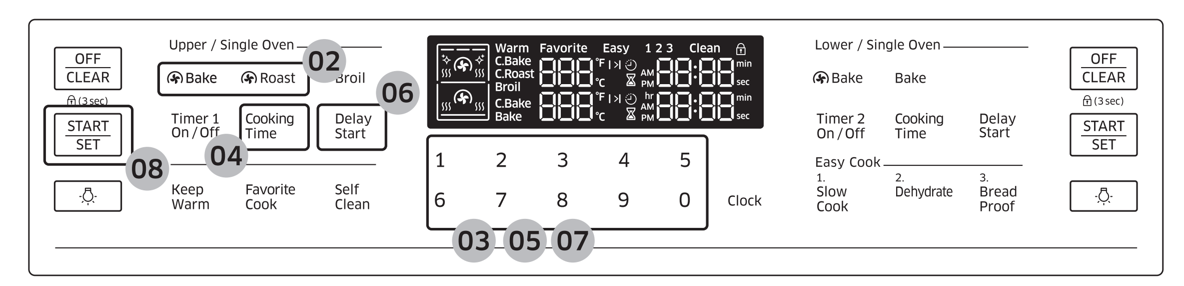
NOTES

- To change the starting time, press the **Delay Start** button, and enter a new starting time. Then, press the **START/SET** button.
- To change the programmed cooking time, press the **Cooking Time** button and enter a different time. Then, press the **START/SET** button.





Delay Start (Upper mode)



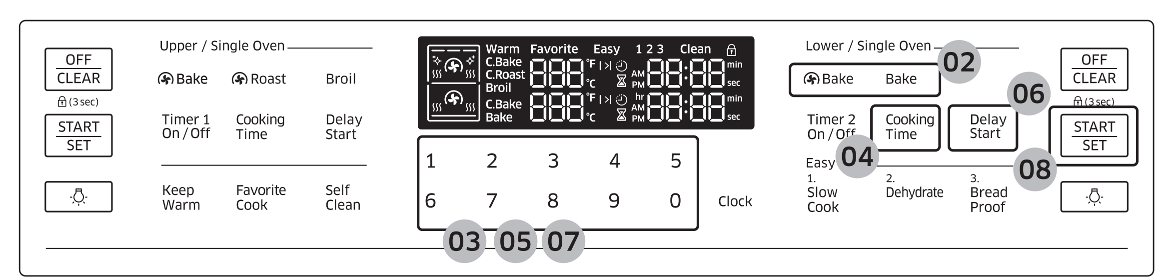
1. Insert the Smart divider into the cavity. Place the container with the food on a rack in the upper oven, and then close the door.
2. Press the button corresponding to a desired cooking mode such as **Bake** on the left side of the panel.
3. If necessary, change the temperature using the number pad.
4. Press the **Cooking Time** button on the left side of the panel.
5. Set the cooking time between 1 minute and 9 hours and 99 minutes (9:99) using the number pad.
6. Press the **Delay Start** button on the left side of the panel.
7. Set the starting time using the number pad.
8. Press the **START/SET** button on the left side of the panel.
9. The oven starts cooking at the set time, and turns off automatically when it completes cooking.






Gas oven

Delay Start (Lower mode)



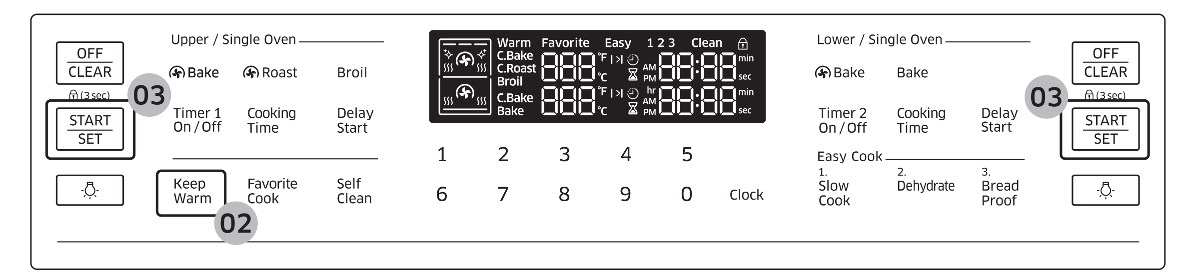
1. Insert the Smart divider into the cavity. Place the container with the food on a rack in the lower oven, and then close the door.
2. Press the button corresponding to a desired cooking mode such as **Bake** on the right side of the panel.
3. If necessary, change the temperature using the number pad.
4. Press the **Cooking Time** button on the right side of the panel.
5. Set the cooking time between 1 minute and 9 hours and 99 minutes (9:99) using the number pad.
6. Press the **Delay Start** button on the right side of the panel.
7. Set the starting time using the number pad.
8. Press the **START/SET** button on the right side of the panel.
9. The oven starts cooking at the set time, and turns off automatically when it completes cooking.






Keep Warm (Single mode only)

Keep cooked food warm at a low temperature up to 3 hours.

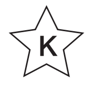


1. Place the container with the food on a rack, and then close the door.
2. Press the **Keep Warm** button.
3. Press the **START/SET** button on the left or right side of the panel. The oven heats up to 170 °F (77 °C).

NOTES

- You can cancel warming at any time by pressing the OFF/CLEAR button.
- To set the warming function during a timed cooking, press the Keep Warm button in timed cooking mode. When the timed cooking is complete, the oven will lower the temperature to the warming default, and keep that temperature until the warming finishes or is canceled.
- Use this function only for Single mode, because your oven can't keep a low temperature of this function during twin mode cooking.

The Sabbath Option (Single mode only)



(For use on the Jewish Sabbath & Holidays)
Use this option only for baking on the Jewish Sabbath & Holidays. For more information, visit the website at http://www.star-k.org

With the Sabbath option

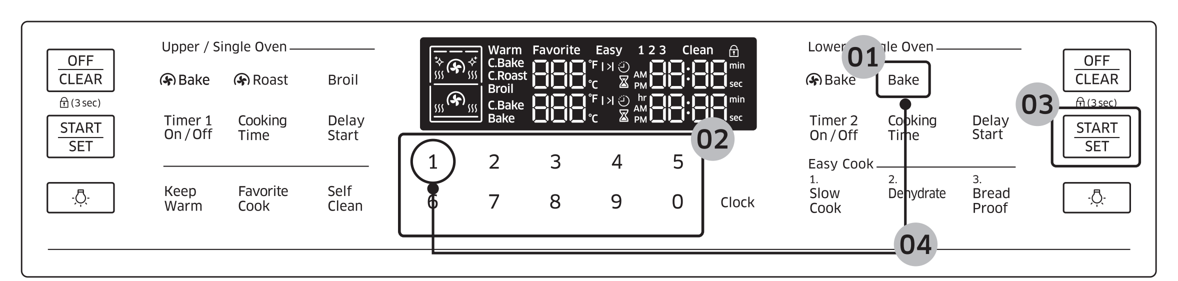
- The oven temperature can be set higher or lower after you have set this option.
- The display doesn’t change and no beep sounds when you change the temperature.
- Once the oven is properly set for baking with the Sabbath option active, the oven will remain continuously on until the Sabbath feature is cancelled. This will override the factory preset 12 hour energy saving feature.
- If the oven light is needed during the Sabbath, press **OVEN LIGHT** before activating the Sabbath feature. Once the oven light is turned on and the Sabbath option is active, the oven light will remain on until the Sabbath option is turned off.
- If you want the oven light off, be sure to turn it off before activating the Sabbath feature.
- Do not use the surface cooktop when the Sabbath option is on.





Gas oven

To enable the Sabbath option



1. Press the **Bake** pad.
2. Enter a desired temperature using the number pad. The default temperature is 350 °F.
3. Press the **START/SET** pad. The display temperature changes after the oven temperature reaches 175 °F.
4. Press the **Bake** and **Number 1** buttons simultaneously for 3 seconds to display “SAb”. Once “SAb” appears, the oven control no longer beeps or displays any further changes.

NOTES

- You can change the oven temperature once baking starts, but the display will not change or beep. After changing the temperature, it takes 15 seconds before the oven recognizes the change.
- You can turn off the oven at any time by pressing **OFF/CLEAR**. However, this doesn’t deactivate the Sabbath option.
- To deactivate the Sabbath option, hold down **Bake** and **Number 1** simultaneously for 3 seconds.
- You can set the cooking time before activating the Sabbath option.
- After a power failure, the oven will not resume operation automatically. “SAb” will appear in the control panel, but the oven will not go back on. Food can be safely removed from the oven, but you should not turn off the Sabbath option and turn the oven back on until after the Sabbath/Holidays.
- After the Sabbath observance, turn off the Sabbath option by pressing and holding **Bake** and **Number 1** simultaneously for at least 3 seconds.



CAUTION

- Do not attempt to activate any other functions except for Bake when the Sabbath option is on. Only the following buttons will function properly: Number Pad, Bake, Oven Start/Set, and Oven Off.
- Do not open the oven door or change the oven temperature for about 30 minutes after you have started the Sabbath option. Let the oven reach the set temperature. The oven fan operates only when the oven temperature increases.

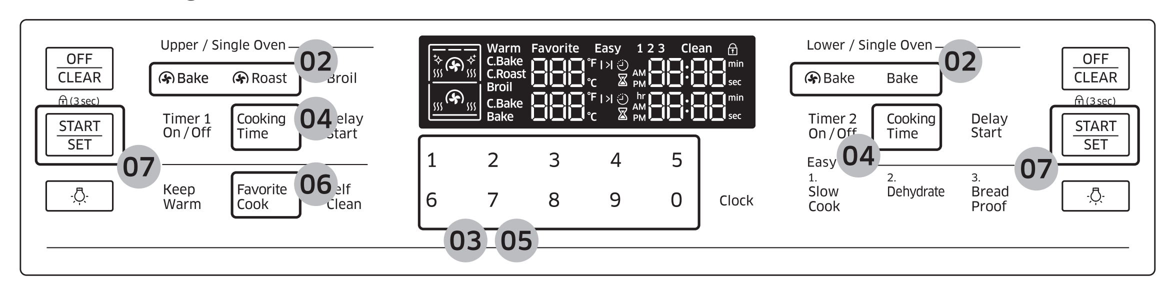




Favorite Cook (Single mode)

Create a favorite cooking recipe with 3 different personalized settings. This is available only with baking, convection baking, or convection roasting.

To set or change a favorite cook mode

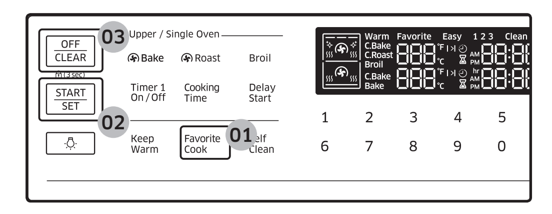


1. Press the button corresponding to a desired cooking mode such as **Bake** on either side of the panel.
2. Keep the default temperature (350 °F) or enter a desired temperature using the number pad.
3. Press the **Cooking Time** button on either side of the panel.
4. Enter a desired cooking time using the number pad.
5. Press the **Favorite Cook** button either side of the panel.

Single Mode	Once	Twice	Three times
	Recipe 1	Recipe 2	Recipe 3
Default settings	Cakes	Meats	Chicken
	Bake 325 °F	Roast 350 °F	Roast 375 °F

6. Press the **START/SET** button on either side of the panel to save the changes.

To use or recall a favorite cook mode



1. Press the **Favorite Cook** button the number of times that corresponds to where the recipe setting is stored.
2. Press **START/SET** button to start cooking.
3. When the cooking is complete, press the **OFF/CLEAR** button, and take out the food.

Gas oven



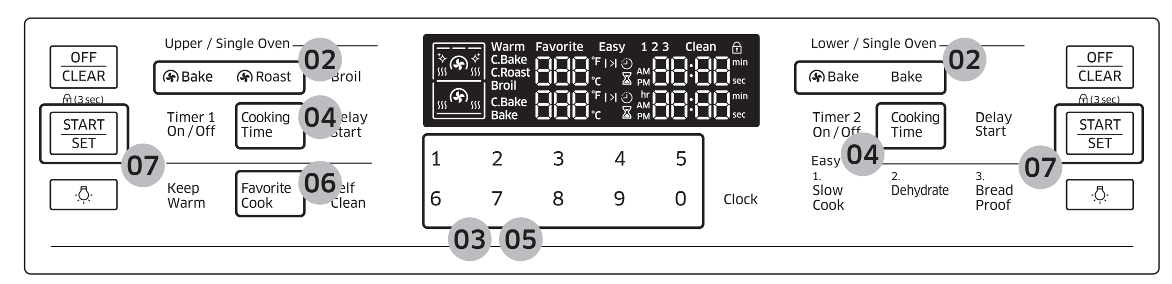


Gas oven

Favorite Cook (Twin mode)

Create a favorite cooking recipe with 3 different personalized settings. You need to choose the upper oven or lower oven when you save your favorite cooking recipe. This is available only with baking, convection baking, or convection roasting.

To set or change a favorite cook mode



1. Insert the Smart divider into the cavity.
2. Press the button corresponding to a desired cooking mode such as **Bake** on either side of the panel.

NOTE

Once you have selected an oven to use (for example, Lower) and consequently a side of the panel to use (for example, right), you must push the buttons on that side of the panel for the remaining steps in this procedure, except when you enter the temperature and cooking time.

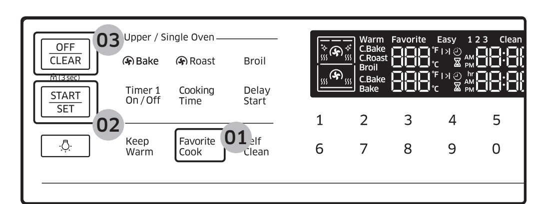
3. Keep the default temperature (350 °F) or enter a desired temperature using the number pad.
4. Press the **Cooking Time** button either side of the panel.
5. Enter a desired cooking time using the number pad.
6. Press **Favorite Cook** button on either side of the panel.

Twin Mode	Once	Twice	Three times
	Recipe 1	Recipe 2	Recipe 3
Default settings	Upper	Upper	Upper
	Cakes	Meats	Chicken
	Bake 325 °F	Roast 325 °F	Roast 375 °F

7. Press the **START/SET** button on either side of the panel to save the changes.



To use or recall a favorite cook mode



1. Press the Favorite Cook button the number of times that corresponds to where the recipe setting is stored.
2. Press **START/SET** button to start cooking.
3. When the cooking is complete, press the **OFF/CLEAR** button, and take out the food.

NOTES

- If you use the upper oven and lower oven simultaneously, Favorite Cook can save the settings for only one.
- If you press the Favorite Cook button before Twin mode cooking, the saved cavity is shown on the display.

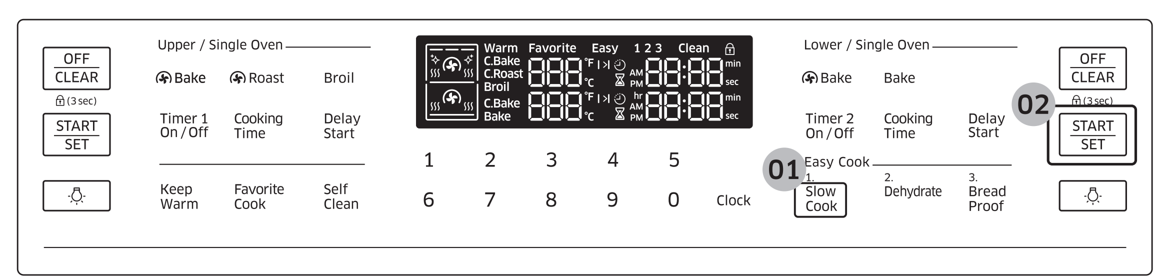





Slow cook, dehydrate, proofing

Slow cook (Single mode only)

The Slow cook feature cooks food slowly at lower oven temperatures. The extended cooking times allow better distribution of flavors in many recipes. This feature is ideal for roasting beef, pork & poultry. Slow cooking meats may result on the exterior of meats becoming dark but nor burnt. This is normal.



1. Press **Slow Cook** once for HI or twice for LO.
2. Press **START/SET**.



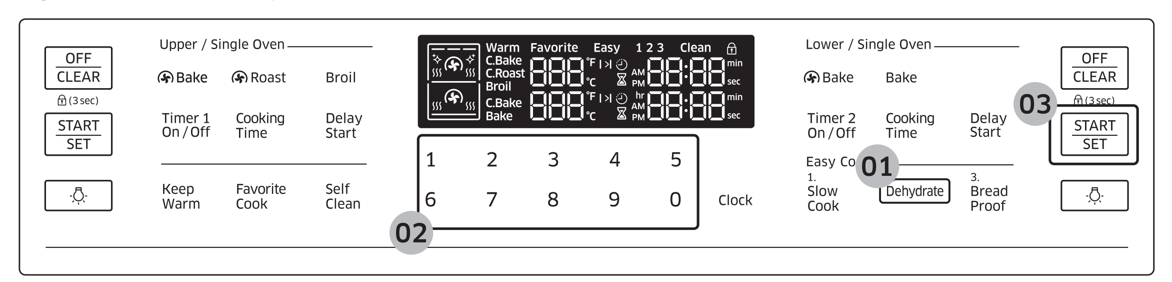
Use only 1 rack and place the rack in position 1 or 2 for the best results.
Preheating the oven is not necessary.






Dehydrate (Single mode only)

Dehydrate dries food or removes moisture from food via heat circulation. After drying the food, keep it in a cool and dry place. For fruit, adding lemon or pineapple juice or sprinkling sugar on the fruit helps the fruit retain sweetness.



1. Press **Dehydrate**. The default temperature is 150 ˚F.
2. Enter the temperature you want on number pad. (100 ˚F-175 ˚F)
3. Press **START/SET**.

Recommended Dehydration Temperatures

Category	Rack position	Temperature (˚F)
Vegetables or Fruit	3 or 4	100-150
Meat	3 or 4	145-175



NOTES

- Drying time depends on the amount of moisture inside of the food, the size of the food, and the humidity in the air.
- Preheating the oven is not necessary.

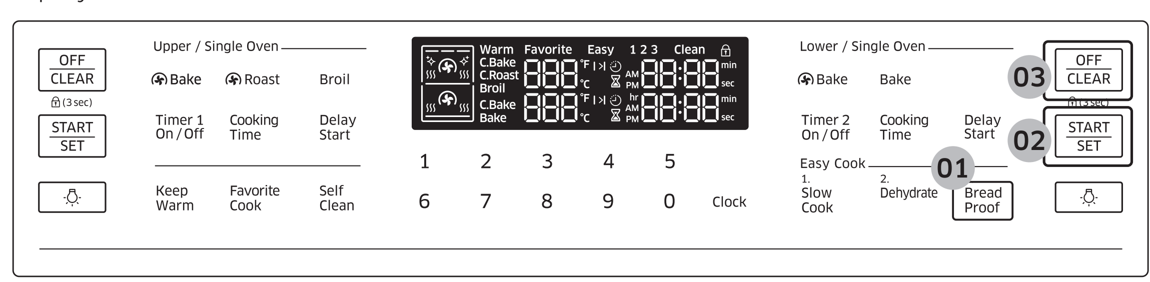


NX58J7750S_AA_AC_DG68-00623A-02_EN.indd 57 2015-06-25 10:16:01



Bread Proof (Single mode only)

The Bread Proof function automatically provides the optimum temperature for the bread proof process, and therefore does not have a temperature adjustment.
If you press Bread Proof when the oven temperature is above 100 ˚F, Hot will appear in the display. Because this function produces the best results when started while the oven is cool, we recommend that you wait until the oven has cooled down and Hot disappears from the display.



1. Press **Bread Proof**.
2. Press **START/SET**.
3. Press **OFF/CLEAR** at any time to turn off the Bread Proof function.



Use rack position 3 for bread proofing.



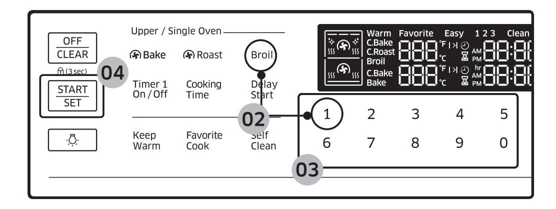




Non-Cooking Functions

Temperature adjust

The oven temperature has been calibrated at the factory. When first using the oven, follow the recommended recipe times and temperatures. If it appears that the oven is too hot or too cool, you can recalibrate the oven temperature. Before recalibrating, test a recipe by using a temperature setting that is higher or lower than recommended. The baking results should help you decide how much of an adjustment is needed. The oven temperature can be adjusted by ±35 °F (±19 °C).



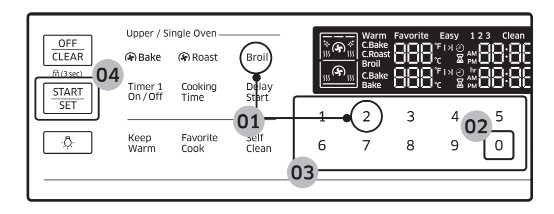
1. Press the **Broil** button and **1** on the number pad simultaneously for 3 seconds.
2. Press the **Broil** button to select a higher(+) or lower(-) temperature.
3. Enter an adjusting temperature value (0-35) using the number pad.
4. Press the **START/SET** button to save the changes.


NOTE

This adjustment does not affect the broiling or the self-cleaning temperature, and is retained in memory after a power failure.

Temp. Unit (°F / °C)

Change the temperature format of the oven to Fahrenheit or Centigrade. The default is Fahrenheit.



1. Press the **Broil** button and **2** on the number pad simultaneously for 3 seconds.
2. Press **0** on the number pad to select Fahrenheit or Centigrade.
3. Press the **START/SET** button to save the changes.

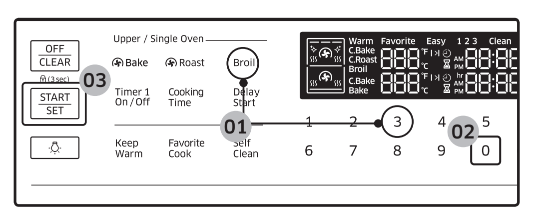




Gas oven

Auto Conversion

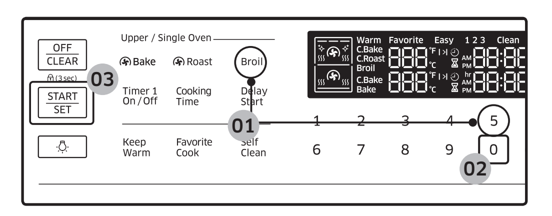
Auto Conversion automatically converts regular baking temperatures to convection baking temperatures. For example, if you enter a regular recipe temperature of 350 °F and press **START/SET**, the oven displays the converted temperature of 325 °F.



1. Press the **Broil** button and **3** on the number pad simultaneously for 3 seconds.
2. Press **0** on the number pad to select Off or On. (Default setting is *OFF.)
3. Press the **START/SET** button to save the changes.

Energy saving

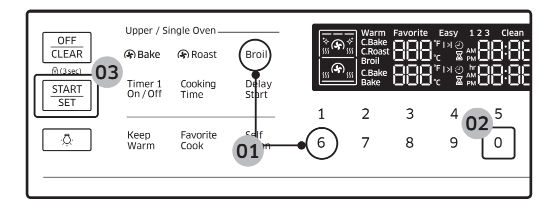
This will automatically turn off the oven 12 hours after baking starts or 3 hours after broiling starts.



1. Press the **Broil** button and **5** on the number pad simultaneously for 3 seconds.
2. Press **0** on the number pad to select Off or On.
3. Press the **START/SET** button to save the changes.

Sound

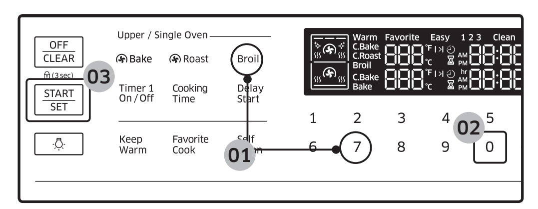
Mute/unmute the oven.



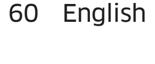
1. Press the **Broil** button and **6** on the number pad simultaneously for 3 seconds.
2. Press **0** on the number pad to select unmute or mute.
3. Press the **START/SET** button to save the changes.

Demo mode

This is used by retailers for display purposes only. In this mode, the heating element does not operate.



1. Press the **Broil** button and **7** on the number pad simultaneously for 3 seconds.
2. Press **0** on the number pad to select Off or On.
3. Press the **START/SET** button to save the changes.

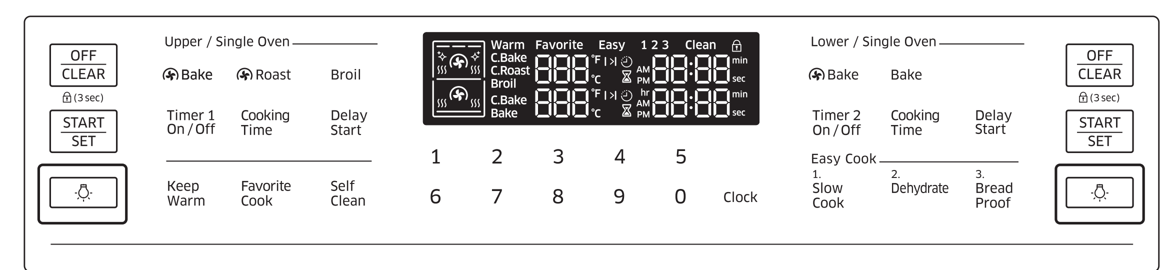






Oven light

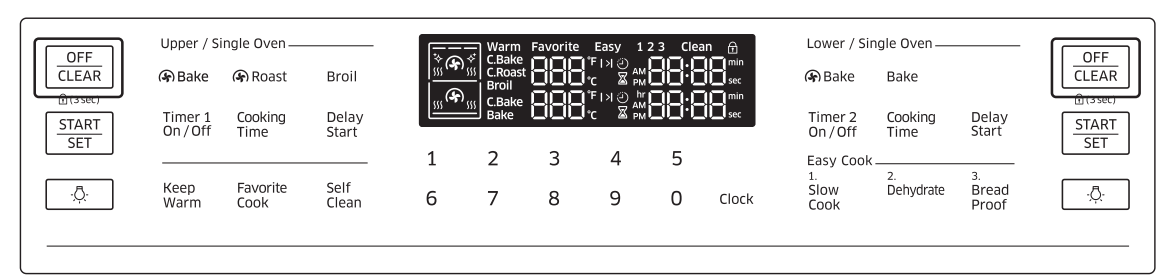
Turns the oven light on and off.



Press the **Oven Light** button to turn the oven light on and off.

Oven lock

Lock the control panel and the door to prevent accidental operations and/or product tipping.







Press and hold the **OFF/CLEAR** button for 3 seconds to lock or unlock both the control panel and the door. When the Oven Lock is on, the oven panel does not operate and the oven door is locked and cannot be opened.



Cleaning

Control panel

First, lock the control panel and the door to prevent accidental operations and/or product tipping.

1. Press and hold the OFF/CLEAR button for 3 seconds to lock both the control panel and the door.
2. Clean the control panel using a soft cloth dampened with plain water, warm soapy water, or glass cleaner. Do not spray cleansers directly onto the control panel.
3. When done, press and hold the OFF/CLEAR button again for 3 seconds.

⚠ WARNING

- Make sure the control panel turns off and all surfaces of the gas oven are cool before cleaning. Otherwise, you can get burned.
- If the gas oven has been moved away from the wall, make sure the anti-tip device is reinstalled properly when the gas oven has been put into place again. Otherwise, the gas oven may tip over, causing physical injuries.
- Do not use steel-wool or abrasive cleansers of any kind. These can scratch or damage the surface.

Stainless steel surface

1. Remove any spills, spots, and grease stains using a soft, wet cloth.
2. Apply an approved stainless steel cleanser to a cloth or paper towel.
3. Clean one small area at a time, rubbing with the grain of the stainless steel if applicable.
4. When done, dry the surface using a soft, dry cloth.
5. Repeat steps 2 through 4 as many times as necessary.

⚠ CAUTION

- Do not use a steel-wool pad or abrasive cleanser on stainless steel surfaces. It will scratch the surface.
- Do not spray any type of cleanser into the manifold holes. The ignition system is located in those holes and must be kept free of moisture.

Racks

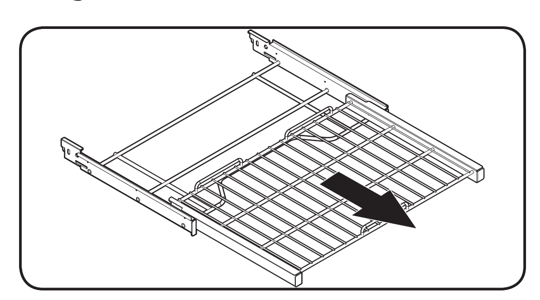
To keep the racks clean, remove them from the cavity, and soak them in lukewarm soapy water. Then, scour impurities off of the racks using a plastic scouring pad. If the racks do not slide in and out smoothly after you have cleaned them, rub the side rail guides with wax paper or a cloth containing a few drops of cooking oil. This will help the racks glide more easily on their tracks.



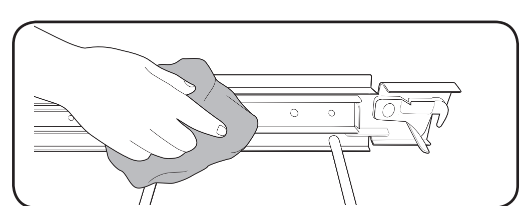




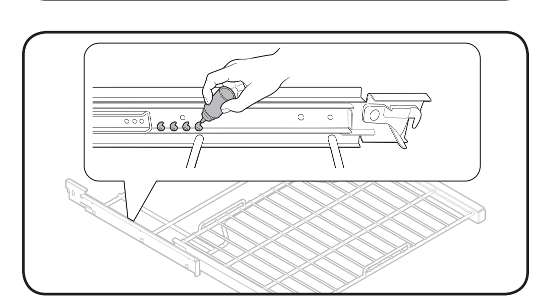
Gliding rack

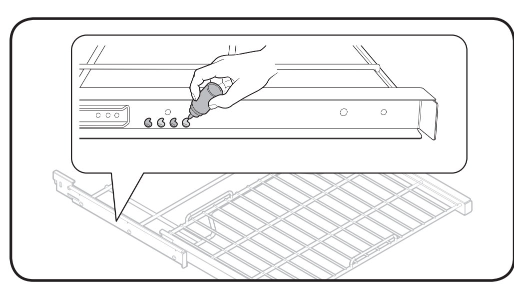


1. Remove the gliding rack from the oven.
2. Fully extend the gliding rack on a table. It is a good idea to put newspaper beneath the rack for later cleanup.



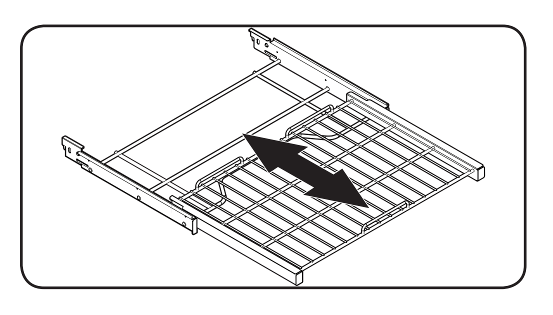
3. If the sliding tracks are soiled, remove dirt and grime using a paper towel. Reapply the graphite lubricant according to the instructions below:





To apply the graphite lubricant

1. Shake the graphite lubricant before opening it.
2. Apply 4 drops of lubricant to the inner side of the left sliding track, and 4 drops to the outer side of the left sliding track.
3. Repeat step 2 above on the right sliding track.



4. Extend and collapse the gliding rack several times to distribute the lubricant



Maintenance

NOTES

- Do not use a dishwasher to clean the racks.
- If a rack does not slide in and out smoothly, apply a few drops of cooking oil to the oven rack guides.
- If a rack becomes too difficult to slide in or out, lubricate the rack.
- To purchase the graphite lubricant, contact us at 1-800-SAMSUNG (726-7864).
- For online shopping, visit http://www.samsungparts.com/Default.aspx and search for part DG81-01629A.

CAUTION

- Do not leave racks in the oven during the self-cleaning cycle. The extreme heat generated in this cycle can permanently peel off the rack coating and make it difficult to remove the rack.
- Do not spray cooking oil or lubricant directly onto the gliding rack.

Door

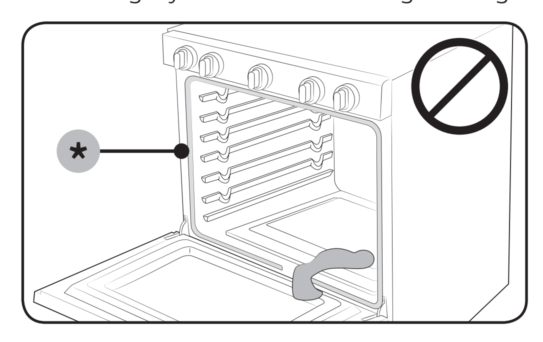
Do not remove the inner gasket of the oven door for cleaning.

Inner side

- Inner surface: Clean the inner side of the door manually using a soapy plastic scouring pad, and then wipe with a dry cloth. Take care not to get the gasket wet or allow moisture into the door.
- Inner glass: The inner glass is cleaned automatically during the self-cleaning cycle.

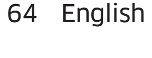
Outer side

- Outer surface: Follow the cleaning instructions for the stainless steel surface in the previous section.
- Outer glass: Clean the outer glass using a glass cleanser or soapy water. Rinse and dry thoroughly. Take care not to get the gasket wet or allow moisture into the door.



CAUTION

Do not let moisture enter the door or contact the door gasket (*). Moisture may reduce the gasket's performance.



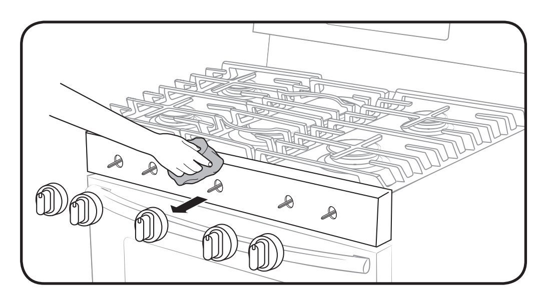




Surface burners

Burner controls

Make sure all surface burner knobs are in the OFF position.



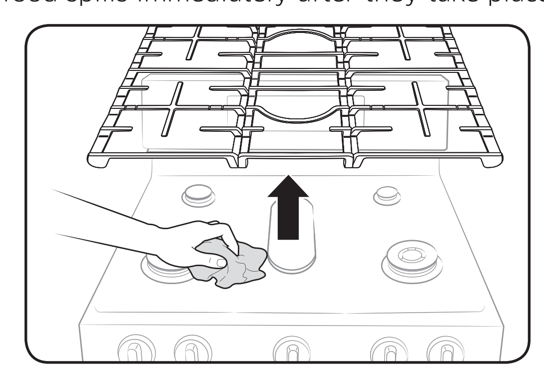
1. Pull out the knobs from the control valve stems as shown.
2. Clean the knobs in warm, soapy water. Then, rinse and dry them thoroughly.
3. Clean the stainless steel surfaces using stainless steel cleaner.
4. Reinsert the knobs into the control valve stems.

⚠ **CAUTION**

- Do not clean the control knobs in a dish washer.
- Do not spray cleansers directly onto the control panel. Moisture entering the electric circuits may cause electric shock or product damage.

Cooktop surface

The porcelain-enameled cooktop surface needs to be kept clean. It is advisable to remove food spills immediately after they take place.



1. Turn off all surface burners.
2. Wait until all burner grates cool down, and then remove them.
3. Clean the cooktop surface using a soft cloth. If food spills run into gaps of the burner components, remove the burner cap and the head, and wipe out the spills.
4. When cleaning is finished, reinsert the burner components, and put the burner grates into position.

⚠ **CAUTION**

- Do not use a steel-wool pad or abrasive cleaner, which can scratch or damage the enamel surface.
- Do not remove the cooktop surface to clean it. The gas lines leading to the burner manifolds can be damaged, resulting in a fire or system failure.

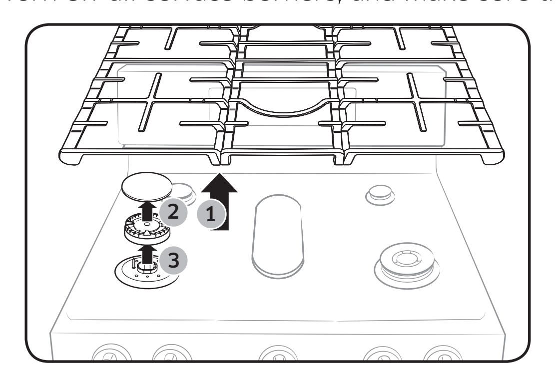




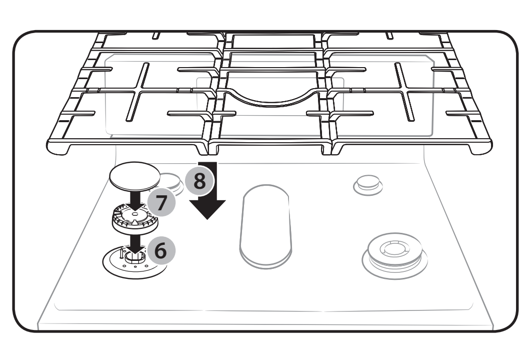
Maintenance

Burner grates and components

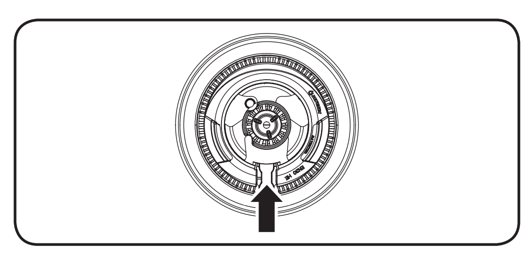
Turn off all surface burners, and make sure they are all cooled down.

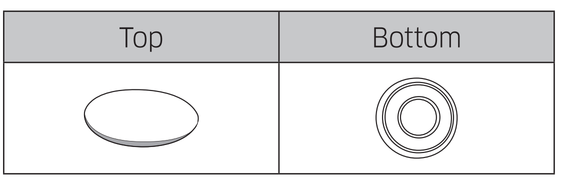


1. Remove the burner grates.
2. Remove the burner caps from the burner heads.
3. Remove the burner heads from the valve manifolds to reveal the starter electrodes.
4. Clean all removable grates and burner components in warm, soapy water. Do not use steel-wool pads or abrasive cleaners.
5. Rinse and dry grates and burner components thoroughly.



6. Return the burner heads to their positions on top of the manifold valves. Make sure a starter electrode is inserted through the hole in each burner head.
7. Return the burner caps to their positions on top of burner heads. To ensure proper and safe operation, make sure the burner caps lie flat on top of the burner heads.
8. Reinstall the burner grates in their respective positions.
9. Turn on each burner and check if it operates properly. After verifying that a burner operates normally, turn it off.





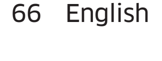
Top	Bottom

NOTES

- Check the right position of the Double ring burner.
- The precise simmer burner(RR) cap and the inner Double ring burner (RF) cap are interchangeable.

⚠ **CAUTION**

- The starter electrodes are not removable. Do not attempt to remove them by force.
- Make sure all burner components (heads and caps) are reinstalled properly. They are stable and rest flat when installed properly.
- To avoid chipping, do not bang grates and caps against each other or hard surfaces such as cast iron cookware.







Self-cleaning (Single mode only)

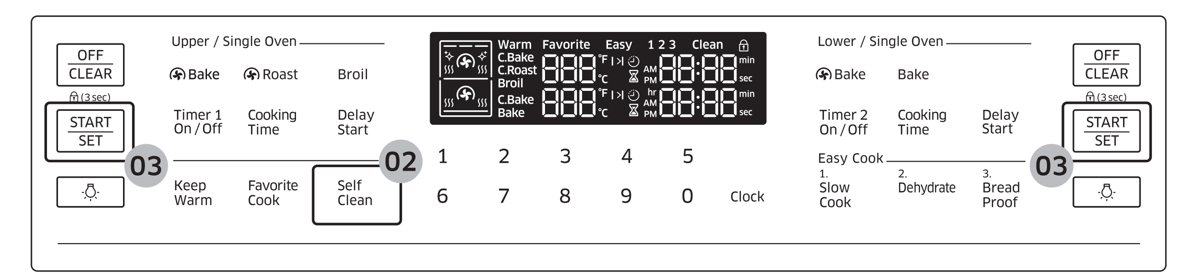
This self-cleaning oven uses high temperatures (well above cooking temperatures) to burn off leftover grease and residue completely or reduce them to a finely powdered ash that you can wipe away with a damp cloth.

⚠ CAUTION

- Do not leave small children unattended near the gas oven during the self-cleaning cycle. The outside surfaces of the gas oven can get extremely hot.
- Some birds are extremely sensitive to fumes from a self-cleaning gas oven. Relocate birds to a well-ventilated room away from the gas oven.
- Do not line the oven, oven racks, or oven bottom with aluminum foil. Doing so will result in poor heat distribution, produce poor baking results, and cause permanent damage to the oven interior. The aluminum foil will melt onto and adhere to the interior oven surfaces.
- Do not force the oven door open during the self-cleaning cycle. This will damage the automatic door-locking system. The door automatically locks when the self-cleaning cycle is started and stays locked until the cycle is cancelled and the oven temperature is below 392 °F.
- Use caution when opening the oven door after the self-cleaning cycle. The gas oven will still be VERY HOT and hot air and steam might escape when the door is open.

To perform the self-cleaning cycle

Make sure the door lock is released. Remove all racks from the oven cavity.



1. Make sure the oven door is unlocked and closed completely.
2. Press the **Self Clean** button, and then select the cleaning time. See the table below.

Once	Twice	Three times
2-hour cycle	3-hour cycle	4-hour cycle

3. Press the **START/SET** button. The oven door is locked and the oven begins to heat up.
4. When the cycle is complete, the oven beeps 6 times. The door will remain locked and the Lock icon will blink until the oven temperature falls below 392 °F (200 °C).
5. When the Lock icon changes to an open lock, you can open the oven door. The Lock icon changes to an open lock when the oven temperature drops below 392 °F (200 °C).

Maintenance



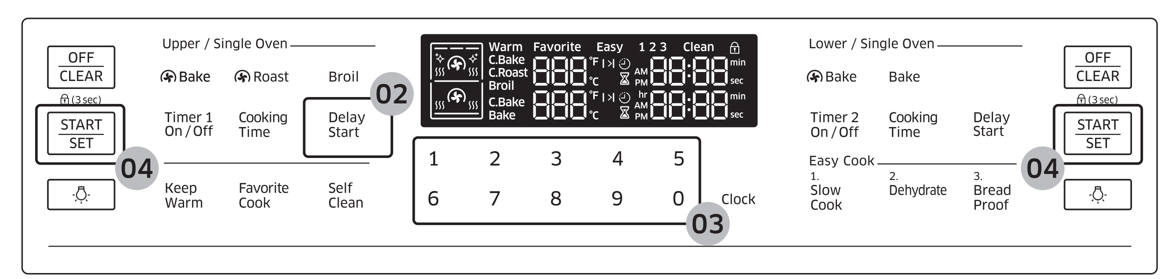


6. Press the **OFF/CLEAR** button to display the time of the day.

⚠ **CAUTION**

Do not use the surface burners while the gas oven is performing a self-cleaning cycle.

To delay starting the self-cleaning cycle



1. Repeat steps 1 and 2 on the previous page.
2. Press the **Delay Start** button. The oven door locks.
3. Set the time you want the oven to start self-cleaning using the number pad.
4. Press the **START/SET** button. The oven will start self-cleaning at your specified time.

To cancel the self-cleaning cycle

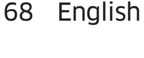
You may find it necessary to stop or interrupt a self-cleaning cycle due to smoke in the oven. To turn off the self-cleaning cycle, press the **OFF/CLEAR** button. The cycle turns off, but the door remains locked and the Lock icon blinks until the oven temperature falls below 392 °F (200 °C).

After self-cleaning

- The door stays locked until the internal oven temperature falls below 392 °F.
- When the oven has cooled down, wipe the oven surfaces with a cloth to remove ash residue.
- Stubborn stains can be removed using a steel-wool pad. Lime deposits can be removed using a vinegar-soaking cloth.
- If you are not satisfied with the cleaning results, repeat the cycle. “HOT” appears on the display until the oven cools down. Wait until the message disappears, and start a new cycle.
- The cooling fan automatically runs for certain amount of time after self-cleaning.

⚠ **CAUTION**

Do not attempt to open the oven door immediately after the self-cleaning cycle is complete. The oven is still very hot when the door unlocks. Escaping hot air and/or steam could burn you.



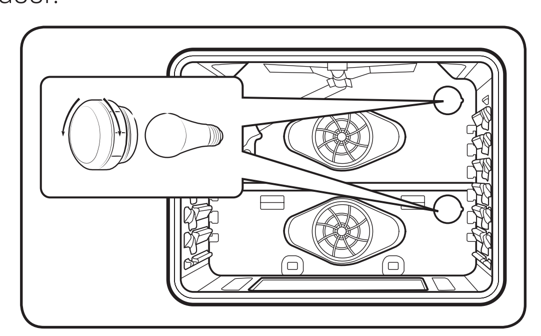




Replacement

Oven light

The oven light is a standard 40-watt appliance bulb. It comes on when you open the oven door.



1. Turn off the oven.
2. Make sure the oven and oven light are cool.
3. Open the door, and remove the glass cover by turning it counterclockwise.
4. Remove the oven light from the socket by turning it counterclockwise.
5. Insert a new 40-watt appliance bulb into the socket, and then turn it clockwise to tighten.
6. Reinsert the glass cover, and then turn it clockwise to tighten.



⚠ CAUTION

To prevent electric shock, make sure the gas oven is turned off and cool before replacing the oven light.

NOTES

- The oven light does not operate during the self-cleaning cycle.
- Remove the racks if they prevent you from accessing the oven light.



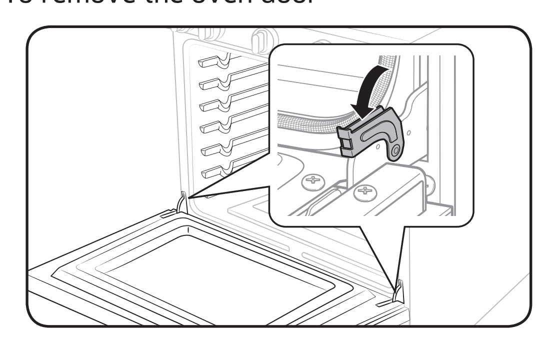


Maintenance

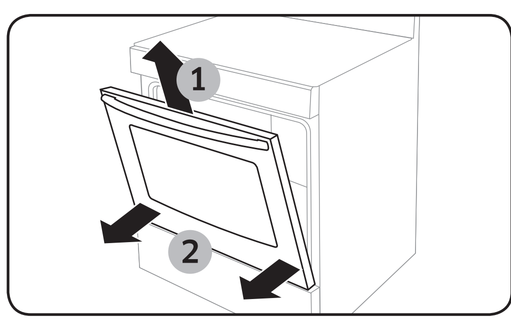
Reinstallation

Oven door

To remove the oven door



1. Turn off the oven.
2. Fully open the oven door.
3. Pull the hinge locks away from the oven body and down toward the door frame into the unlocked position.



4. Close the door to 5 degrees from vertical. This is the removal position.
5. While holding both sides of the oven door tightly, lift it up and out until the hinge arms come clear of the slots at the bottom of the oven door.
6. Place the door in a safe location.

WARNING

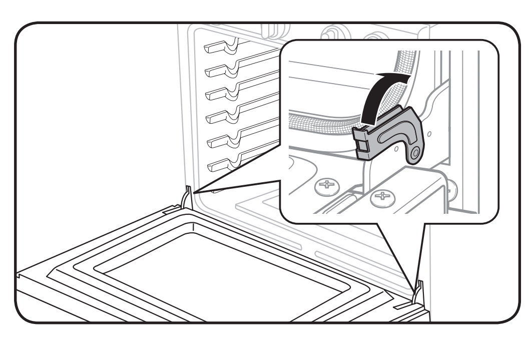
- The door is very heavy. Be careful when removing and lifting the door. Do not lift the door by the handle.
- Take care when moving the oven door. Improper handling could result in physical injury.
- To prevent electric shock, make sure the oven is turned off before removing the oven door.





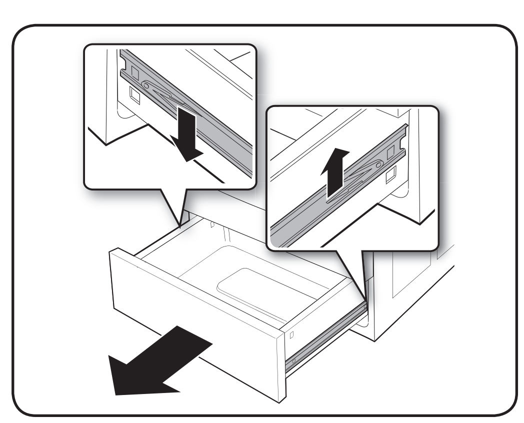


To re-install the oven door

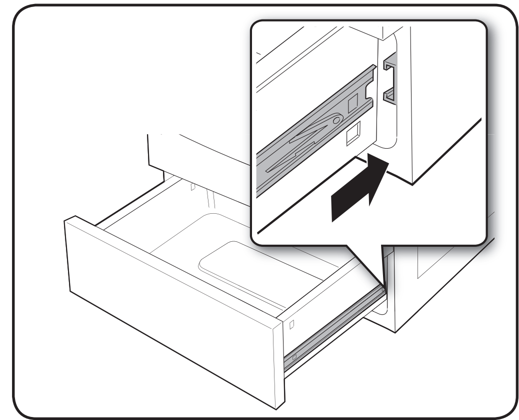


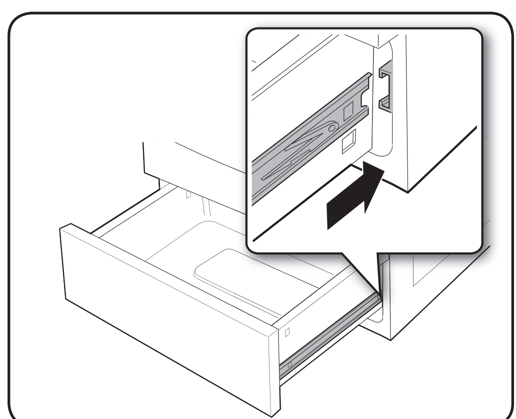
1. Firmly grasp both sides of the door at the top.
2. With the door set at the same angle as the removal position (about 5 degrees from vertical), slide the hinge arms into the hinge slots at the bottom of the door.
3. Open the door fully. If you cannot open the door fully, the hinge arms are not properly in the hinge slots.
4. Lock the hinge arms by pushing them up against the front frame of the oven.
5. Close the door, and make sure it opens and closes normally.

Storage drawer



1. Slide open the drawer until it stops.
2. Locate the roller guide clips on either side. Using both hands, pull down the left clip while lifting the right clip, and then remove the drawer.
3. Clean the drawer in warm, soapy water using a cloth or soft brush. Then, rinse and dry it thoroughly.





4. Put the drawer in the roller guides on either side, and then snap the clips into place.





Troubleshooting

If you encounter a problem with the gas oven, first check the table below and try the suggestions.

Checkpoints

Gas safety

Problem	Possible cause	Action
You smell gas.	There is a gas leak. The surface burner knob is not in the **OFF** position and the burner is not lit.	Clear the room, building, or area of all occupants. Immediately call your gas supplier from a neighbor’s phone. Do not call from your phone. It is electrical and could cause a spark that could ignite the gas. Follow the gas supplier’s instructions. If you cannot reach your gas supplier, call the fire department.

Surface burner

Problem	Possible cause	Action
All burners do not light.	The power cord is not plugged into the electrical outlet.	Make sure the electrical plug is plugged into a live, properly grounded outlet.
	A fuse in your home may be blown or the circuit breaker tripped.	Replace the fuse or reset the circuit breaker.
	The gas supply is not properly connected or turned on.	See the Installation Instructions that came with your range.
Surface burners do not light.	The control knob is not set properly.	Push in the control knob and turn it to the LITE position.
	The burner caps are not in place. The burner base is misaligned.	Clean the electrodes. Put the burner cap on the burner head. Align the burner base.







Problem	Possible cause	Action
Surface burner clicks during operation.	The control knob has been left in the LITE position.	After the burner lights, turn the control knob to a desired setting. If the burner still clicks, contact a service technician.
The burners do not burn evenly.	Surface burner components and caps are not assembled correctly and level.	See **66**.
	Surface burners are dirty.	Clean surface burner components. (See **65**.)
Very large or yellow surface burner flames.	Wrong orifice is assembled.	Check the burner orifice size and contact your installer if you have the wrong orifice (LP gas instead of natural gas or natural gas instead of LP gas).
Surface burners light but oven burners do not light.	The oven door lock is turned on.	The display will show the Lock icon. Hold the oven door open and press the **START/SET** button for 3 seconds. The oven will beep and the Lock icon will turn off.
	Gas Pressure Regulator shut off switch is in the 'off position.	Call a qualified service technician.






Troubleshooting

Oven

Problem	Possible cause	Action
The oven control beeps and displays an information code.	You have a function information code. See the “Information codes” chart on **80**.	Press the **OFF/CLEAR** button and restart the oven. If the problem persists, disconnect all power to the range for at least 30 seconds and then reconnect the power. If this does not solve the problem, call for service.
Very large or yellow oven burner flames.	The oven burner air adjustment shutters need to be adjusted.	Call for a qualified service technician.
	Gas supply is not properly connected or turned on.	See the Installation Instructions that came with your range.
Oven temperature is too hot or cold.	Oven thermostat needs adjustment.	See **59**.
Oven burner will not shut off.	The oven door lock is turned on.	The display will show the Lock icon. Hold the oven door open and press the **START/SET** button for 3 seconds. The oven will beep and the Lock icon will turn off.
	The Sabbath function has been activated.	SAb and the time of day will show in the display. All other controls and signals will be deactivated. To turn off the oven only, press the **OFF/CLEAR** button. To cancel the Sabbath function and reactivate the controls and signals, press and hold the Bake and Touch to Wake-Up buttons simultaneously for 3 seconds.






Problem	Possible cause	Action
Oven light (lamp) will not turn on.	The oven door lock is turned on.	The display will show the Lock icon. Hold the oven door open and press the START/SET button for 3 seconds. The oven will beep and the Lock icon will turn off.
	The Sabbath function has been activated.	SAb and the time of day will show in the display. All other controls and signals will be deactivated. To cancel the Sabbath function and reactivate the light switch and other controls, press and hold the Bake and Touch to Wake-Up buttons simultaneously for 3 seconds.
	Loose or burned-out bulb.	See **69**.
	The switch operating the oven light needs to be replaced.	Call for a qualified service technician.
Oven smokes excessively during broiling.	Meat or food not properly prepared before broiling.	Cut away excess fat and/or fatty edges that may curl.
	Improperly positioned top oven rack.	See broiling guide on **35**.
	Controls are not being set properly.	See **33**.
	Greasy buildup on oven surfaces.	Regular cleaning is necessary when broiling frequently.
Cooking is finished, but the cooling fan is still running.	the fan automatically runs for a certain amount of time to ventilate inside the oven.	This is not a product malfunction, so there is no need to worry.







Troubleshooting

Problem	Possible cause	Action
Oven will not self-clean.	The oven door lock is turned on.	The display will show the Lock icon. Hold the oven door open and press the START/SET button for 3 seconds. The oven will beep and the Lock icon will turn off.
	The Smart Divider is installed in the oven.	Self-clean will not operate with the Smart Divider installed. Remove it from the oven.
	The oven is too hot.	Let the oven cool down and reset the controls. The self-clean cycle will not lock the oven door if the oven temperature is too hot. The door must lock before the self-clean cycle can start.
	The self-cleaning oven controls are not properly set.	Reset the self-cleaning oven controls. (See **67**.)
Crackling or popping sound.	This is normal.	This is the sound of the metal heating and cooling during any cooking or cleaning function.
Excessive smoking during a self-cleaning cycle.	This is the first time the oven has been cleaned.	This is normal. The oven will always smoke more the first time it is cleaned. Wipe up all excessive soil before starting the self-cleaning cycle. If smoke persists, press the **OFF/CLEAR** button. Open the windows to clear the smoke from the room. After the oven has cooled and unlocked, wipe up excessive soil and reset the oven for self-cleaning.
Oven door will not open after a self-cleaning cycle.	This is normal.	The oven door will stay locked until the oven temperature drops below 392 °F.



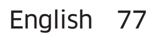






Problem	Possible cause	Action
Oven not clean after a self-cleaning cycle.	A fine dust or ash is normal.	This can be wiped clean with a damp cloth. Set the self-cleaning cycle for a longer cleaning time. The cycle was not long enough to burn off the dirt buildup. Extremely dirty ovens require hand-cleaning of excessive spillovers and food buildup before starting a self-cleaning cycle. Multiple self-cleaning cycles may be necessary to completely clean the oven.
Steam or smoke coming from under the control panel.	This is normal.	The oven vent is located there. More steam is visible when using the convection functions or when baking or roasting multiple items at the same time.
Burning or oily odor coming from the vent.	This is normal for a new oven and will disappear within 1/2 hour of the first bake cycle.	To speed the process, set a self-cleaning cycle for a minimum of 3 hours. (See **67**.)
Strong odor.	This is temporary.	The insulation around the inside of the oven emits an odor the first few times the oven is used.
Oven racks are difficult to slide.	This is normal.	Apply a small amount of vegetable oil to a paper towel and wipe the edges of the oven racks with the paper towel. Racks become dull and hard to slide if they are left in the oven during a self-clean cycle.
Fan noise.	This is normal.	The convection fan runs until the function is over or the door is opened.
Convection fan is not working.	This is normal.	The fan starts automatically when the oven reaches the preheat temperature.





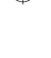




Troubleshooting

Others

Problem	Possible cause	Action
The product is not level.	The appliance has been installed improperly. The leveling leg(s) is (are) damaged or uneven.	Make sure the floor is level, strong, and stable. If the floor sags or slopes, contact a carpenter. Check and level the range. (See the Installation Instructions.)
	The kitchen cabinets are not properly aligned and make the range appear to be not level.	Ensure that cabinets are square and provide sufficient room for installation.
Display goes blank.	The electrical outlet Ground Fault Interrupter (GFI or GFCI) has been tripped and needs to be reset. Your digital control has been damaged.	Replace fuse or reset circuit breaker.
Food does not bake or roast properly in the oven.	The wrong cooking mode is selected.	See **30**.
	The oven racks have not been positioned properly for the foods being cooked.	See **39**.
	Incorrect cookware or cookware of improper size is being used.	See **22**.
	The oven thermostat needs adjustment.	See **59**.
	There is aluminum foil on racks and/or oven bottom.	Remove foil.
	The clock or timers are not set correctly.	See **20** and **21**.








Problem	Possible cause	Action
Food does not broil properly in the oven.	Oven controls not set properly.	See **33**.
	Oven door was not closed during broiling.	See **30**.
	The rack has not been properly positioned.	See broiling guide on **35**.








Troubleshooting

Information codes

<table>
<tr><th>Code symbol</th><th>Meaning</th><th>Solution</th></tr>
<tr><td>C-20</td><td>Check the oven sensor.</td><td rowspan="6">1. Press the OFF/CLEAR button and restart the oven.
2. If the problem persists, disconnect all power to the oven range for at least 30 seconds and then reconnect the power.</td></tr>
<tr><td>C-21</td><td>Oven overheating.</td></tr>
<tr><td>C-A2</td><td>Check the cooling system.</td></tr>
<tr><td>C-d1</td><td>Check the door lock.</td></tr>
<tr><td>C-F0</td><td>Check the PCB signals.</td></tr>
<tr><td>C-d0</td><td>Check the contol panel pads</td></tr>
<tr><td>-dC-</td><td>Check the divider switch.</td><td>1. If the Divider is in the oven, make sure it is pushed in all the way.
2. If the Divider is not in the oven, see if something is pressing against the divider switch in the back of the oven.
3. If the Divider is all the way in or there is nothing pressing against the Divider switch, press the OFF/CLEAR button and restart the oven. If the problem persists, disconnect all power to the oven range for at least 30 seconds, and then reconnect the power.</td></tr>
<tr><td colspan="3">** If these solutions do not solve the problem, contact a local Samsung service center 1-800-SAMSUNG (1-800-726-7864).</td></tr>
</table>






Warranty

PLEASE DO NOT DISCARD.

SAMSUNG GAS RANGE

LIMITED WARRANTY TO ORIGINAL PURCHASER

This SAMSUNG brand product, as supplied and distributed by SAMSUNG ELECTRONICS AMERICA or CANADA INC. (SAMSUNG) and delivered new, in the original carton to the original consumer purchaser, is warranted by SAMSUNG against manufacturing defects in materials and workmanship for a limited warranty period of:

One (1) Year Parts and Labor

This limited warranty begins on the original date of purchase, and is valid only on products purchased and used in the United States or Canada. To receive warranty service, the purchaser must contact SAMSUNG for problem determination and service procedures. Warranty service can only be performed by a SAMSUNG-authorized service center, and any unauthorized service will void this warranty. The original dated bill of sale must be presented upon request as proof of purchase to SAMSUNG or SAMSUNG's authorized service center. Samsung will provide in-home service during the one (1) year warranty period at no charge subject to availability within the contiguous United States or Canada. In-home service is not available in all areas. To receive in-home service, product must be unobstructed and accessible to the service agent. If service is not available, Samsung may elect to provide transportation of the product to and from an authorized service center.

SAMSUNG will repair or replace this product, at our option and at no charge as stipulated herein, with new or reconditioned parts or products if found to be defective during the limited warranty period specified above. All replaced parts and products become the property of SAMSUNG and must be returned to SAMSUNG. Replacement parts and products assume the remaining original warranty, or ninety (90) days, whichever is longer.

This limited warranty shall not cover cases of incorrect electric current, voltage or supply, light bulbs, house fuses, house wiring, cost of a service call for instructions, or fixing installation errors. Furthermore, damage to the cooktop caused by the use of cleaners other than the recommended cleaners and pads and damage to the cooktop caused by hardened spills of sugary materials or melted plastic that are not cleaned according to the directions in the use and care guide are not covered. SAMSUNG does not warrant uninterrupted or error-free operation of the product.

EXCEPT AS SET FORTH HEREIN, THERE ARE NO WARRANTIES OR CONDITIONS ON THIS PRODUCT EITHER EXPRESS OR IMPLIED AND SAMSUNG DISCLAIMS ALL WARRANTIES AND CONDITIONS INCLUDING, BUT NOT LIMITED TO, ANY IMPLIED WARRANTIES AND CONDITIONS OF MERCHANTABILITY, INFRINGEMENT, OR FITNESS FOR A PARTICULAR PURPOSE.





Warranty

NO WARRANTY OR GUARANTEE GIVEN BY ANY PERSON, FIRM, OR CORPORATION WITH RESPECT TO THIS PRODUCT SHALL BE BINDING ON SAMSUNG.

SAMSUNG SHALL NOT BE LIABLE FOR LOSS OF REVENUE OR PROFITS, FAILURE TO REALIZE SAVINGS OR OTHER BENEFITS, OR ANY OTHER GENERAL, INDIRECT, SPECIAL, INCIDENTAL, OR CONSEQUENTIAL DAMAGES CAUSED BY THE USE, MISUSE, OR INABILITY TO USE THIS PRODUCT, REGARDLESS OF THE LEGAL THEORY ON WHICH THE CLAIM IS BASED, AND EVEN IF SAMSUNG HAS BEEN ADVISED OF THE POSSIBILITY OF SUCH DAMAGES.

NOR SHALL RECOVERY OF ANY KIND AGAINST SAMSUNG BE GREATER IN AMOUNT THAN THE PURCHASE PRICE OF THE PRODUCT SOLD BY SAMSUNG AND CAUSING THE ALLEGED DAMAGE. WITHOUT LIMITING THE FOREGOING, PURCHASER ASSUMES ALL RISK AND LIABILITY FOR LOSS, DAMAGE, OR INJURY TO PURCHASER AND PURCHASER'S PROPERTY AND TO OTHERS AND THEIR PROPERTY ARISING OUT OF THE USE, MISUSE, OR INABILITY TO USE THIS PRODUCT.

THIS LIMITED WARRANTY SHALL NOT EXTEND TO ANYONE OTHER THAN THE ORIGINAL PURCHASER OF THIS PRODUCT, IS NONTRANSFERABLE, AND STATES YOUR EXCLUSIVE REMEDY.

Some states or provinces do not allow limitations on how long an implied warranty lasts, or the exclusion or limitation of incidental or consequential damages, so the above limitations or exclusions may not apply to you.

This warranty gives you specific legal rights, and you may also have other rights which vary from state to state or province to province.

To obtain warranty service, please contact SAMSUNG at:

Samsung Electronics America, Inc.
85 Challenger Road Ridgefield Park, NJ 07660
1-800-SAMSUNG (726-7864) and www.samsung.com/us/support

Samsung Electronics Canada Inc.
2050 Derry Road West, Mississauga, Ontario L5N 0B9 Canada
1-800-SAMSUNG (726-7864) and www.samsung.com/ca/support (English)
www.samsung.com/ca_fr/support (French)

Registration

Please register your product online at www.samsung.com/register.





Questions

For questions about features, operation/performance, parts, accessories, or service, call 1-800-726-7864, or visit our Web site at www.samsung.com/us/support, www.samsung.com/ca/support (English), www.samsung.com/ca_fr/ support (French).

Model # ______________________ Serial # ______________________

Please attach your receipt (or a copy) to this manual. You may need it, along with your model and serial number, when calling for assistance.










Scan this with your smartphone

Scan the QR code* or visit
www.samsung.com/spsn
to view our helpful
How-to Videos and Live Shows

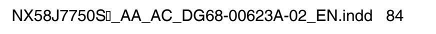
*Requires reader to be installed on your smartphone

Please be advised that the Samsung warranty does NOT cover service calls to explain product operation, correct improper installation, or perform normal cleaning or maintenance.

QUESTIONS OR COMMENTS

COUNTRY	CALL	OR VISIT US ONLINE AT
U.S.A Consumer Electronics	1-800-SAMSUNG (726-7864)	www.samsung.com/us/support
CANADA	1-800-SAMSUNG (726-7864)	www.samsung.com/ca/support (English) www.samsung.com/ca_fr/support (French)

DG68-00623A-02





Cuisinière à gaz

Manuel d'utilisation

NX58J7750S*

SAMSUNG



AVERTISSEMENT : Si vous ne respectez pas scrupuleusement les informations contenues dans ce manuel, vous risquez de provoquer un incendie ou un choc électrique et, par conséquent, des dégâts matériels, blessures ou accidents mortels.

- N'entreposez et n'utilisez pas d'essence ou d'autres vapeurs et liquides inflammables à proximité de cet appareil ou de tout autre.
- DANS LE CAS OÙ VOUS SENTEZ UNE ODEUR DE GAZ :
  - N’allumez AUCUN appareil.
  - NE touchez AUCUN commutateur électrique.
  - N'utilisez PAS de téléphone dans votre immeuble.
  - Appelez immédiatement votre fournisseur de gaz à partir du téléphone d'un voisin. Suivez les instructions de votre fournisseur de gaz.
  - Si vous ne parvenez pas à joindre votre fournisseur de gaz, appelez les pompiers.
- L'installation et l'entretien doivent être effectués par un installateur qualifié, une agence de maintenance ou votre fournisseur de gaz.

Dispositif anti-basculement





⚠ AVERTISSEMENT

TOUTES LES CUISINIÈRES SONT SUSCEPTIBLES DE BASCULER ET DE PROVOQUER DES BLESSURES.
LE BASCULEMENT D'UNE CUISINIÈRE PEUT PROVOQUER DES BRÛLURES DUES AUX PROJECTIONS, DES BLESSURES ET/OU DES ACCIDENTS MORTELS.
INSTALLEZ ET VÉRIFIEZ LE DISPOSITIF ANTI-BASCULEMENT EN UTILISANT LES INSTRUCTIONS ET LE GABARIT D'INSTALLATION FOURNI AVEC LE DISPOSITIF.



- Afin d'éviter le basculement de la cuisinière, fixez-la correctement au sol à l'aide d'un support anti-basculement adapté. (L'installation du dispositif anti-basculement figure dans les consignes d'installation.) Vérifiez l'installation correcte en basculant la cuisinière vers l'avant avec précaution. Veillez à ce que le dispositif anti-basculement soit en place afin d'empêcher la cuisinière de basculer.
- Si la cuisinière est, pour une quelconque raison, retirée du mur, assurez-vous que le dispositif anti-basculement est convenablement remonté une fois que la cuisinière est remise en place.
- Respectez les consignes d'installations décrites dans le manuel d'installation. Le non-respect de ces consignes peut entraîner des accidents mortels, blessures et/ou dégâts matériels.
- Pour éviter le basculement de la cuisinière, ne marchez pas, ne vous asseyez pas, ne vous appuyez pas sur la porte ou le tiroir.
- Si la cuisinière est, pour des raisons d'entretien ou de nettoyage, retirée du mur, assurez-vous que le dispositif anti-basculement est convenablement remonté une fois que la cuisinière est remise en place. (« L'installation du dispositif anti-basculement » figure dans les consignes d'installation.)






Table des matières










Fonctions clés

Plus d'espace

Dotée d'une capacité de 5,8 pieds cubes, cette cuisinière à gaz Samsung dispose d'un espace bien plus important que toutes les marques concurrentes présentes sur les marchés américain et canadien. La capacité accrue signifie une meilleure qualité de cuisson.

Table de cuisson à 5 brûleurs

Des brûleurs haute puissance, des brûleurs de mijotage ainsi qu'un brûleur ovale central fournissent une chaleur de cuisson réglable pour une grande variété d'ustensiles. Le brûleur ovale central fournit une chaleur homogène sur une zone importante et procure des températures optimales pour la cuisson au gril.

Plus de commodité et un entretien facile




La cuisinière avec four à gaz Samsung réunit tous les avantages de 3 appareils domestiques séparés - une cuisinière à gaz, un four à gaz et un tiroir de rangement - pour une satisfaction optimale de l'utilisateur accompagnée d'une conception soignée et élégante.



Consignes de sécurité importantes

LISEZ TOUTES LES CONSIGNES DE SÉCURITÉ AVANT D'UTILISER L'APPAREIL.

- Tous les appareils électriques et à gaz comportant des pièces mobiles présentent un danger. Veuillez lire les consignes de sécurité importantes pour cet appareil dans ce manuel. Ces instructions doivent être respectées afin de minimiser les risques de blessures graves, voire mortelles ou de dégâts matériels.
- Conservez ce manuel. Veuillez ne pas le jeter.

Symboles utilisés dans ce manuel

AVERTISSEMENT

Risques ou manipulations dangereuses susceptibles d'entraîner des blessures graves, voire mortelles.

ATTENTION

Risques ou manipulations dangereuses susceptibles d'entraîner un choc électrique, des blessures physiques ou des dégâts matériels.

REMARQUE

Conseils et consignes utiles.

Les icônes et symboles d'avertissement sont là pour minimiser les risques de blessure ; veillez à bien les respecter. Après lecture de cette rubrique, conservez le manuel dans un endroit sûr afin de pouvoir le consulter ultérieurement.

Avertissement de la Proposition 65 adoptée par l'État de la Californie

- Ce produit contient des substances chimiques reconnues par l'État de la Californie comme étant des substances toxiques pour la reproduction et provoquant des cancers.
- Des appareils à gaz peuvent causer une exposition mineure aux substances répertoriées dans la Proposition 65, y compris, mais sans limitation, le benzène, le monoxyde de carbone, le formaldéhyde et la suie, qui sont principalement dégagés par une combustion incomplète du gaz naturel ou du GPL.

Commonwealth du Massachusetts

- Cet appareil doit être installé par un plombier certifié ou un monteur d'installations au gaz qualifié ou certifié par l'État du Massachusetts. Lorsque des vannes à bille sont utilisées pour la fermeture du gaz, elles doivent être munies d'une poignée en T. Il ne faut pas connecter plusieurs canalisations de gaz flexibles en série.

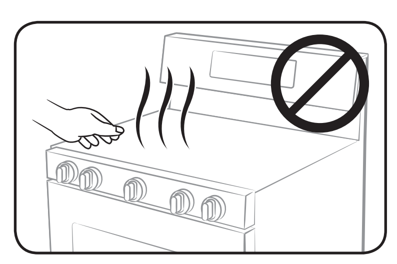


Consignes de sécurité importantes

Sécurité générale

⚠ AVERTISSEMENT

Pour réduire le risque d'incendie, de choc électrique, de blessures et/ou de mort, respectez les précautions suivantes.



- Ne touchez pas à aucune partie de la cuisinière, y compris mais sans se limiter aux brûleurs du four, aux brûleurs de surface ou aux surfaces internes pendant ou immédiatement après la cuisson.
- Repérez la vanne de coupure de gaz et la façon de la fermer.
- Assurez-vous que le dispositif anti-basculement est correctement installé sur la cuisinière. Reportez-vous aux consignes d'installation pour plus d'informations.
- Gardez les enfants éloignés de la cuisinière. Ne laissez pas les enfants entrer dans ou monter sur la cuisinière. Ne laissez pas les enfants jouer avec la cuisinière ni aucune de ses parties. Ne laissez jamais les enfants sans surveillance dans la pièce où est installée la cuisinière. Pour la sécurité des enfants nous recommandons l'utilisation du dispositif de verrouillage des commandes/de la porte.
- Retirez tout élément d'emballage de votre cuisinière avant de l'utiliser afin d'éviter qu'ils ne prennent feu. Gardez tous les éléments d'emballage hors de la portée des enfants. Jetez correctement les matériaux d'emballage une fois la cuisinière déballée.
- N'entreposez pas d'objets susceptibles d'éveiller l'intérêt des enfants sur la table de cuisson ou sur le dosseret de la cuisinière. Les enfants risquent, en grimpant sur la cuisinière, de se blesser gravement, voire mortellement.
- Ne faites pas fonctionner la cuisinière si une partie est endommagée, en cas de dysfonctionnement ou si des pièces manquent.
- N'utilisez pas la cuisinière comme chauffage. Utilisez la cuisinière uniquement pour la cuisson.
- N'utilisez pas de nettoyants pour four ou de revêtements de protection dans ou autour d'aucune partie du four.
- Utilisez uniquement des maniques sèches.
- N'utilisez pas la cuisinière pour chauffer des aliments contenus dans des récipients fermés.
- Évitez tout choc sur le verre du four.
- Lors de la mise au rebut de la cuisinière, coupez le cordon d'alimentation et retirez la porte.
- Débranchez la cuisinière ou mettez-la hors tension avant de procéder à la réparation.
- Assurez-vous que la viande et la volaille sont totalement cuites. La viande doit toujours être cuite à une température de 160 °F (71 °C). La volaille devrait toujours être cuite à une température interne de 180 °F (82 °C).
- Ne tentez pas de faire fonctionner le four à allumage électrique pendant une panne de courant.



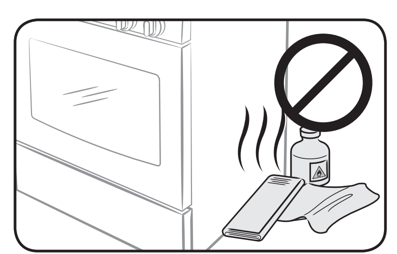


- Gardez la cuisinière et ses alentours propres et n'entreposez pas de matériaux combustibles, d'essence ou d'autres vapeurs et liquides inflammables à proximité.

Sécurité incendie

⚠ AVERTISSEMENT

Pour réduire le risque d'incendie, de choc électrique, de blessures et/ou de mort, respectez les précautions suivantes.



- N'entreposez, ne placez ni n'utilisez jamais des matériaux inflammables ou combustibles tels que papier, du plastique, des maniques, tissus, rideaux ou autres vapeurs ou liquides inflammables à proximité de la cuisinière.
- Ne portez jamais de vêtements amples et des accessoires pendants lorsque vous utilisez cette cuisinière.
- Pour éviter l'accumulation de la graisse, nettoyez régulièrement les orifices de ventilation.
- Ne laissez pas de maniques ou autres matériaux inflammables toucher un élément chauffant. N'utilisez pas de serviette ou tout autre torchon volumineux comme manique.
- N'utilisez pas d'eau pour éteindre les flammes de friture. Pour éteindre les flammes de friture, éteignez la source de chaleur et étouffez les flammes à l'aide d'un couvercle hermétique ou en utilisant un extincteur multifonction à poudre ou à mousse.
- Si un incendie lié à la graisse se déclare à l'intérieur du four, éteignez le four en appuyant sur le bouton OFF/CLEAR (ARRÊT/EFFACER). Maintenez la porte du four fermée jusqu'à extinction de l'incendie. Si nécessaire, utilisez un extincteur multifonction à poudre ou à mousse.
- Ne faites pas chauffer des aliments contenus dans des récipients fermés. L'accumulation de pression pourrait faire exploser les contenants et provoquer des blessures.
- N'utilisez JAMAIS cet appareil en tant que chauffage intérieur pour chauffer une pièce. Le non-respect de cette consigne peut entraîner une intoxication au monoxyde de carbone et une surchauffe du four. N'entreposez pas d'objets à l'intérieur du four. Du papier et d'autres matériaux inflammables stockés dans le four peuvent prendre feu.
- Ne laissez pas d'éléments tels que des papiers, des ustensiles de cuisine ou des aliments à l'intérieur du four lorsque celui-ci est inutilisé. Les éléments rangés dans le four peuvent s'enflammer.

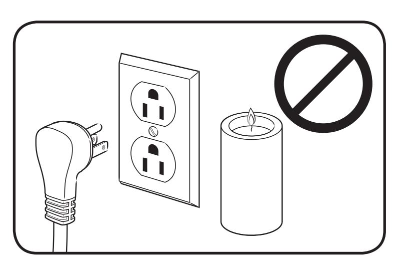


Consignes de sécurité importantes

Sécurité liée au gaz

⚠ AVERTISSEMENT

Pour réduire le risque d'incendie, de choc électrique, de blessures et/ou de mort, respectez les précautions suivantes.



Si vous sentez une odeur de gaz :

- Fermez la vanne et n'utilisez pas la cuisinière.
- N'allumez pas d'allumette, de bougie ou de cigarette.
- N'allumez aucun appareil au gaz ou électrique.
- Ne touchez aucun commutateur électrique et ne branchez pas de cordon d'alimentation sur une prise.
- N'utilisez pas de téléphone dans votre immeuble.
- Évacuez la pièce, l'immeuble ou le quartier de tous les occupants.
- Appelez immédiatement votre fournisseur de gaz à partir du téléphone d'un voisin. Suivez les instructions de votre fournisseur de gaz.
- Si vous ne parvenez pas à joindre votre fournisseur de gaz, appelez les pompiers.

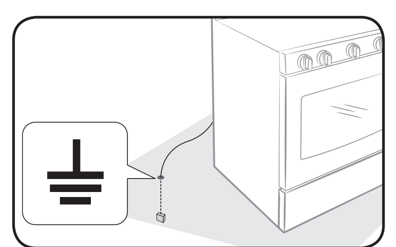
Vérification des fuites de gaz

- Un test de fuite de l'appareil doit être effectué selon les instructions du fabricant. N'utilisez pas de flamme pour vérifier s'il y a des fuites de gaz. Utilisez plutôt un pinceau pour étaler de l'eau savonneuse autour de l'endroit à vérifier. En cas de fuite de gaz, vous verrez au niveau de la fuite de petites bulles dans l'eau savonneuse.

Sécurité électrique et mise à la terre

⚠ AVERTISSEMENT

Pour réduire le risque d'incendie, de choc électrique, de blessures et/ou de mort, respectez les précautions suivantes.



- Branchez l'appareil sur une prise murale tripolaire reliée à la terre.
- Ne retirez pas la broche de mise à la terre.
- N'utilisez pas d'adaptateur ou de rallonge.
- N'utilisez jamais une fiche ou un cordon d'alimentation endommagé(e) ou une prise d'alimentation mal fixée.
- Ne modifiez pas d'aucune manière la fiche ou le cordon d'alimentation ou la prise murale.
- Ne mettez pas de fusible dans un circuit neutre ou de terre.





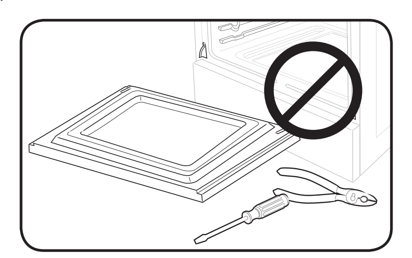
- Utilisez un circuit électrique dédié de 120 V, 60 Hz, 20 A (CA) avec fusible pour cette cuisinière. Il est recommandé d'utiliser un fusible à retardement ou un disjoncteur. Ne branchez pas plusieurs appareils sur ce circuit.
- Ne branchez pas le câble de mise à la terre sur des canalisations en plastique ou des conduites de gaz ou d'eau chaude.
- Cet appareil doit être correctement relié à la terre. La mise à la terre réduit le risque d'électrocution, car elle fournit au courant un chemin de sortie en cas de dysfonctionnement ou de panne. Cette cuisinière est équipée d'un cordon disposant d'une prise de mise à la terre. La fiche doit être branchée sur une prise secteur posée et mise à la terre conformément à la législation en vigueur. Si vous n'êtes pas sûr que la prise soit correctement mise à la terre, consultez un électricien qualifié afin qu'il vérifie.
- Cette cuisinière est fournie avec une prise tripolaire reliée à la terre. Ce cordon doit être branché dans une prise murale tripolaire mise à la terre et être conforme aux normes électriques en vigueur. Si les normes permettent l'utilisation d'un câble de mise à la terre séparé, nous vous recommandons de faire appel à un électricien qualifié afin qu'il détermine le chemin approprié pour ce câble.
- L'installation électrique de la cuisinière doit être conforme aux codes locaux. En dehors des codes locaux, l'installation électrique doit être conforme à la dernière norme ANSI/NFPA N°70 – dernière édition (pour les États-Unis) ou au code électrique canadien CSA C22.1 – dernière édition.
- Il relève de la responsabilité du propriétaire de la cuisinière de fournir une installation électrique conforme.



Sécurité liée à l'installation

⚠ AVERTISSEMENT

Pour réduire le risque d'incendie, de choc électrique, de blessures et/ou de mort, respectez les précautions suivantes.



- Assurez-vous que votre cuisinière est correctement installée et mise à la terre par un installateur qualifié, conformément aux instructions d'installation. L'installation et l'entretien doivent être effectués par des monteurs d'installations au gaz ou des techniciens de maintenance qualifiés.
- Ne tentez pas de réparer, de modifier ni ne remplacer les pièces de la cuisinière vous-même, sauf si le présent manuel vous y autorise. Toute autre réparation devra être effectuée par un technicien qualifié.
- Utilisez toujours des connecteurs de flexibles neufs lorsque vous installez un appareil à gaz. N'utilisez pas d'anciens connecteurs de flexibles.
- Assurez-vous que le dispositif anti-basculement est correctement installé sur la cuisinière. Reportez-vous aux consignes d'installation pour plus d'informations.





Consignes de sécurité importantes

- Compte tenu de la taille et du poids de la cuisinière, deux personnes ou plus sont nécessaires pour la déplacer.
- Retirez toutes les bandes et les matériaux d'emballage.
- Retirez tous les accessoires de la table de cuisson, du four et/ou du tiroir inférieur. Les grilles et les poêles sont lourdes. Soyez prudent lorsque vous les manipulez.
- Assurez-vous qu'aucune pièce ne se soit desserrée durant l'expédition.
- Assurez-vous que votre cuisinière est correctement installée et réglée pour le type de gaz que vous allez utiliser (naturel ou GPL) par un installateur qualifié ou un technicien qualifié. Pour que votre cuisinière puisse fonctionner au GPL, l'installateur doit remplacer les 5 orifices des brûleurs de surface et les 2 orifices des brûleurs du four par le kit d'orifices GPL fourni et inverser l'adaptateur du potentiel de mise à la terre (GPR). Ces réglages doivent être effectués par un technicien de maintenance qualifié conformément aux consignes du fabricant ainsi qu'à tous les codes et exigences requises par l'autorité compétente. L'agence qualifiée effectuant ces travaux assume la responsabilité de la conversion de gaz.
- L'installation de cette cuisinière doit être conforme aux codes locaux ou, en absence de codes locaux, au National Fuel Gas Code (Code national de gaz combustible), ANSI Z223.1/ NFPA.54, dernière édition. Au Canada, l'installation doit être conforme au Natural Gas Installation Code (Code d'installation du gaz naturel), CAN/CGA-B149.1, en vigueur, ou au Propane Installation Code (Code d'installation du propane), CAN/CGA-B149.2, en vigueur, ainsi qu'aux codes locaux qui s'appliquent. Cette cuisinière a été certifiée par ETL selon ANSI Z21.1, dernière édition, et par la Canadian Gas Association (l'Association canadienne du gaz) selon CAN/CGA-1.1, dernière édition.

Sécurité de l'emplacement

⚠ AVERTISSEMENT

Pour réduire le risque d'incendie, de choc électrique, de blessures et/ou de mort, respectez les précautions suivantes.



- Cette cuisinière est destinée à une utilisation domestique uniquement à l'intérieur. N'installez pas la cuisinière dans des zones exposées aux intempéries et/ou à l'eau.
- N'installez pas la cuisinière à un endroit où elle sera exposée à de forts courants d'air.
- Sélectionnez un sol de niveau, bien construit et capable de supporter le poids de la cuisinière. Des revêtements synthétiques, tels que du linoléum, doivent supporter des températures de 180 °F (82 °C) sans rétrécir, se voiler ou se décolorer. N'installez pas la cuisinière directement sur une moquette de cuisine, sauf si vous placez une couche de contreplaqué de ¼ de pouce ou un isolant similaire entre la cuisinière et la moquette.

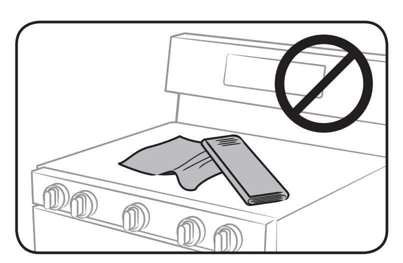


- Sélectionnez un emplacement où une prise murale à 3 broches reliée à la terre est facilement accessible.
- Si la cuisinière est placée à proximité d'une fenêtre, n'accrochez pas de longs rideaux ou de stores en papier sur cette fenêtre.
- Pour que la cuisinière soit correctement ventilée, assurez-vous que les orifices de ventilation ne sont pas obturés et qu'il y a suffisamment d'espace au-dessus, à l'arrière, sur les côtés et sous la cuisinière. Les orifices de ventilation permettent l'échappement nécessaire à un fonctionnement et à une combustion corrects.
- Assurez-vous que les revêtements muraux situés à proximité de l'appareil peuvent résister à la chaleur générée par celui-ci, pouvant aller jusqu'à 200 °F (93 °C).
- Un placard de rangement est à éviter au-dessus de la surface de la cuisinière. Si un placard de rangement est nécessaire au-dessus de la cuisinière : laissez un minimum de 40 pouces (102 cm) entre la surface de cuisson et le bas des placards ; ou installez une hotte d'aspiration qui dépasse horizontalement d'au moins 5 pouces (12,7 cm) au-delà du fond des placards.

Sécurité liée à la table de cuisson

⚠ AVERTISSEMENT

Pour réduire le risque d'incendie, de choc électrique, de blessures et/ou de mort, respectez les précautions suivantes.



- Assurez-vous que tous les brûleurs sont éteints lorsqu'ils ne sont pas utilisés.
- N'utilisez pas de feuille d'aluminium pour revêtir les grilles ou toute autre partie de la table de cuisson. Cela peut causer une intoxication au monoxyde de carbone. Les habillages au papier aluminium peuvent également enfermer la chaleur et provoquer un incendie.
- Ne laissez pas les brûleurs sans surveillance lors de réglages moyen ou élevé.
- Préalablement à l'allumage, assurez-vous que tous les chapeaux de brûleurs sont correctement en place et que tous les brûleurs sont de niveau.
- Utilisez toujours la position LITE (ALLUMAGE) pour allumer les brûleurs et assurez-vous qu'ils sont allumés. Si l'allumage échoue, tournez le bouton sur OFF (ARRÊT) et attendez que le gaz se dissipe.
- Lorsque vous réglez un brûleur sur mijotage, ne tournez pas le bouton rapidement. Assurez-vous que la flamme reste allumée.
- Ne placez aucun objet autre qu'un ustensile de cuisine sur la surface de cuisson.
- Cette surface de cuisson est conçue pour cuisiner avec un wok ou un anneau wok. Pour faire flamber des aliments, vous devez avoir une hotte d'aspiration. Lorsque vous faites flamber des aliments, la hotte doit être allumée.

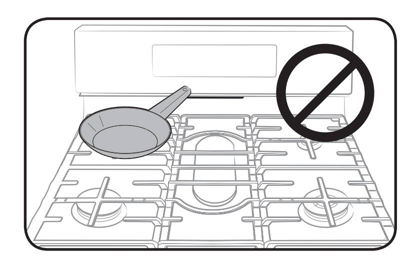






Consignes de sécurité importantes

- Avant de retirer ou de changer d'ustensile de cuisson, éteignez les brûleurs.
- Retirez les aliments et les ustensiles de cuisson immédiatement après la cuisson.
- Avant de retirer des parties du brûleur pour le nettoyage, assurez-vous que la cuisinière est éteinte et complètement froide.
- Après nettoyage du diffuseur du brûleur, assurez-vous qu'il est complètement sec avant de le réassembler.
- Assurez-vous que le repère de l'étincelle sur le diffuseur de brûleur double est placé à côté de l'électrode lorsqu'il est assemblé.
- Pour éviter l'empoisonnement par monoxyde de carbone, ne versez pas d'eau sur la table de cuisson lors du nettoyage.
- Sélectionnez des ustensiles qui sont conçus pour la cuisson en surface de la cuisinière. Utilisez des ustensiles suffisamment grands pour couvrir la grille du brûleur. Ajustez les flammes du brûleur de sorte qu'elles ne s'étendent pas au-delà du fond de l'ustensile.
- Pour éviter la décoloration des ustensiles, leur déformation et/ou l'empoisonnement par monoxyde de carbone, n'utilisez pas d'ustensiles beaucoup plus grands que la grille.
- Assurez-vous que les manches d'ustensiles sont dirigées vers les côtés ou l'arrière de la table de cuisson, et non au-dessus des brûleurs de surface.
- Tenez-vous éloigné de la cuisinière lorsque vous faites de la friture.
- Chauffez toujours lentement les huiles de friture et observez-les lorsqu'elles chauffent. Si vous faites frire des aliments à température élevée, observez attentivement le processus de cuisson. Si vous devez utiliser un mélange de graisses ou d'huiles pour frire, mélangez-les avant de les chauffer.
- Utilisez un thermomètre à friture si possible. Cela évite que l'huile ou la graisse soit chauffée au-delà du point de fumée.
- Employez une quantité minimale d'huile dans une poêle peu profonde ou une friteuse. Évitez de faire cuire les aliments décongelés ou avec des quantités excessives de glace.
- Avant de déplacer les ustensiles pleins de graisse ou d'huile, assurez-vous qu'ils sont complètement refroidis.
- Pour éviter une ébullition à retardement des liquides, laissez-les toujours reposer au moins une vingtaine de secondes une fois le brûleur éteint, ceci afin de permettre à la température de se stabiliser. En cas d'accident, effectuez les gestes de premiers secours suivants :
  1. Immergez la zone brûlée dans de l'eau froide ou tiède pendant au moins 10 minutes ;
  2. N'appliquez aucune crème, huile ou lotion ;
  3. Recouvrez-la d'un tissu propre et sec.



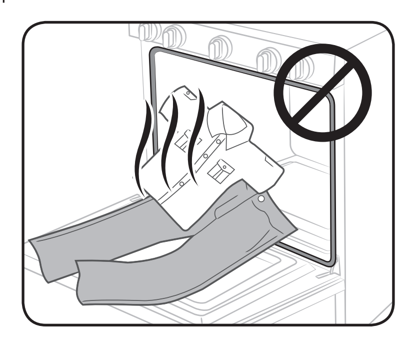
- Placez les récipients au centre de la grille. Ne placez pas un récipient de plus de 9” de diamètre sur les brûleurs arrière. Si vous placez un récipient trop grand dans la mauvaise position, cela peut interrompre la circulation nécessaire de l'air, faire crépiter la flamme sur le brûleur et altérer l'efficacité de la cuisson.



Sécurité liée au four

⚠ AVERTISSEMENT

Pour réduire le risque d'incendie, de choc électrique, de blessures et/ou de mort, respectez les précautions suivantes.



- N'utilisez pas le four pour un usage autre que la cuisson tel que le séchage de vêtement ou le stockage. Utilisez le four uniquement pour la cuisson.
- Assurez-vous que la partie intérieure de la grille en deux parties du four est correctement positionnée sur la grille extérieure.
- Assurez-vous que les grilles du four sont placées au même niveau de chaque côté.
- N'endommagez, déplacez et nettoyez jamais le joint de la porte.
- Ne vaporisez pas d'eau sur le verre du four lorsque le four est allumé ou juste après l'avoir éteint.
- N'utilisez pas de papier aluminium ou de barquettes en aluminium dans le four. N'utilisez pas de feuille d'aluminium ou de matériau semblable pour couvrir des orifices ou des passages au bas du four ou pour couvrir une grille du four. Cela peut causer une intoxication au monoxyde de carbone. Les habillages au papier aluminium peuvent également enfermer la chaleur et provoquer un incendie.
- Eloignez-vous du four lorsque vous en ouvrez la porte.
- Évitez l'accumulation de graisses dans le four.
- Pour repositionner les grilles du four, assurez-vous que le four est complètement refroidi.
- Utilisez uniquement des ustensiles recommandés pour une utilisation sûre dans des fours à gaz.
- Pour éviter d'endommager les boutons de commande des brûleurs, cuisinez et/ou grillez toujours avec la porte du four fermée.
- Évitez de griller de la viande trop près de la flamme du brûleur. Retirez l'excès de gras sur la viande avant de la faire cuire.
- Suivez toujours les recommandations du fabricant lorsque vous utilisez des sacs de cuisson ou à rôtir dans le four.
- Ne couvrez JAMAIS les fentes, les orifices ou passages sur le fond du four ou couvrez une grille entière avec des matériaux tels que du papier aluminium. Sinon, la circulation de l'air à travers le four sera bloquée pouvant causer une intoxication au monoxyde de carbone. Les habillages au papier aluminium peuvent également enfermer la chaleur et provoquer un incendie.

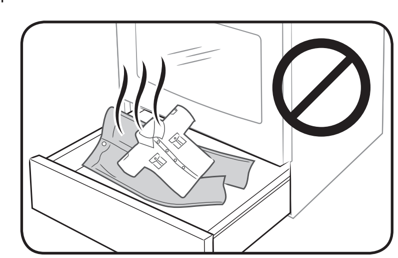


Consignes de sécurité importantes

Sécurité du tiroir de rangement

AVERTISSEMENT

Pour réduire le risque d'incendie, de choc électrique, de blessures et/ou de mort, respectez les précautions suivantes.

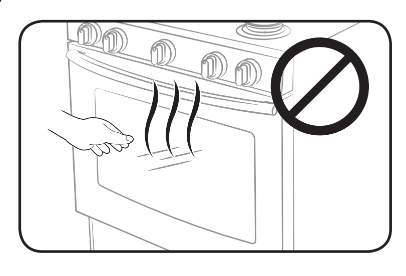


- N'utilisez pas le tiroir pour un usage autre que la cuisson tel que le séchage de vêtement ou le stockage. Utilisez le tiroir uniquement pour la cuisson.
- Ne touchez pas les surfaces internes du tiroir ou les éléments chauffants.
- Pour éviter les brûlures de vapeur, soyez prudent en ouvrant le tiroir.
- N'utilisez pas de papier d'aluminium pour tapisser le tiroir.
- N'utilisez pas le tiroir dans le four. Ne mettez pas le tiroir dans le four pendant un cycle de nettoyage automatique.
- Ne laissez jamais de récipients contenant de la graisse dans le tiroir ou à proximité de celui-ci.

Sécurité liée à l'auto-nettoyage du four

AVERTISSEMENT

Pour réduire le risque d'incendie, de choc électrique, de blessures et/ou de mort, respectez les précautions suivantes.



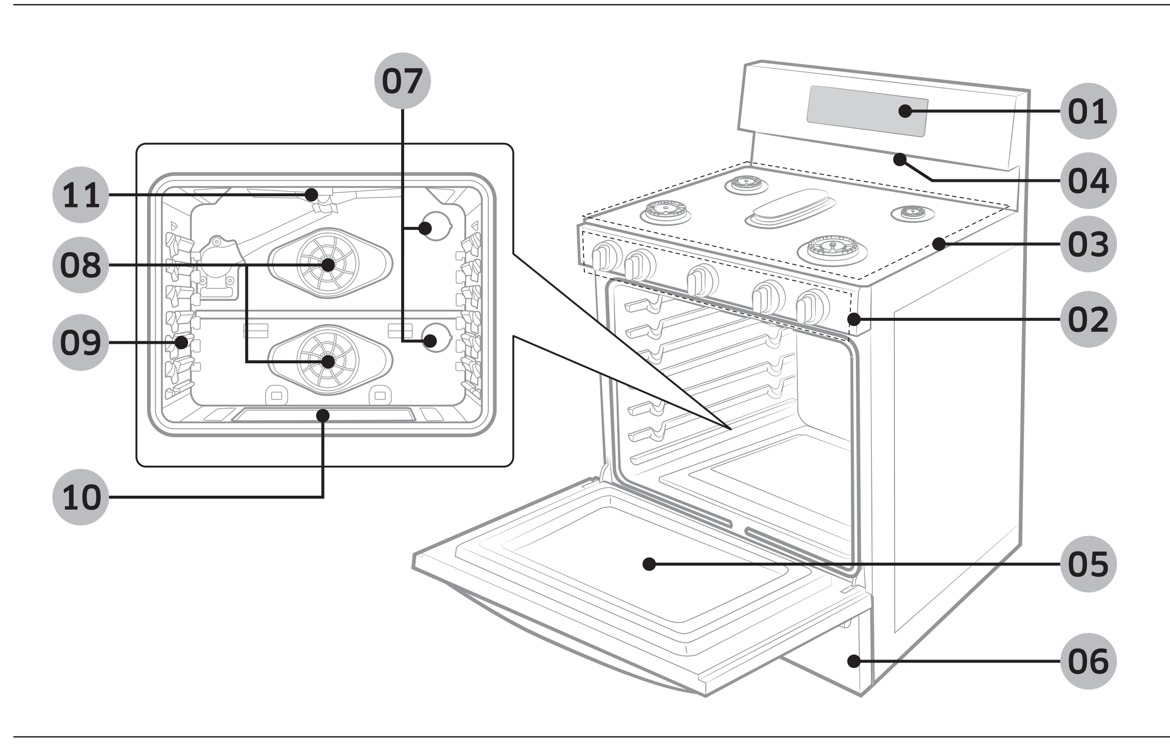
- La fonctionnalité d'auto-nettoyage porte le four à des températures suffisamment élevées pour brûler les résidus alimentaires dans le four. La cuisinière est extrêmement chaude pendant un cycle d'auto-nettoyage. Ne touchez pas les surfaces de la cuisinière pendant un cycle d'auto-nettoyage.
- Tenez les enfants éloignés du four pendant un cycle d'auto-nettoyage.
- Avant de démarrer un cycle d'auto-nettoyage, retirez toutes les grilles et ustensiles du four. Seules les grilles recouvertes de porcelaine peuvent rester dans le four pendant le cycle d'auto-nettoyage.
- Avant de démarrer un cycle d'auto-nettoyage, essuyez la graisse et les résidus alimentaires dans le four.
- Ne mettez pas le tiroir inférieur dans le four lorsque vous exécutez un cycle d'auto-nettoyage.
- Lors de l'ouverture de la porte après un cycle d'auto-nettoyage, tenez-vous éloigné du four.
- En cas de dysfonctionnement du cycle d'auto-nettoyage, éteignez le four, débranchez l'alimentation et contactez un technicien de maintenance qualifié.





Présentation

Disposition



01 Affichage	**02** Boutons des brûleurs de surface (5 pièces)	**03** Brûleurs de surface
04 Ventilation du four	**05** Porte du four amovible	**06** Tiroir de rangement
07 Éclairages du four * (2 emplacements)	**08** Ventilateur de convection / Résistance de convection	**09** Système de grille du four.
10 Brûleur de four pour cuisson	**11** Brûleur de four pour gril	

REMARQUE

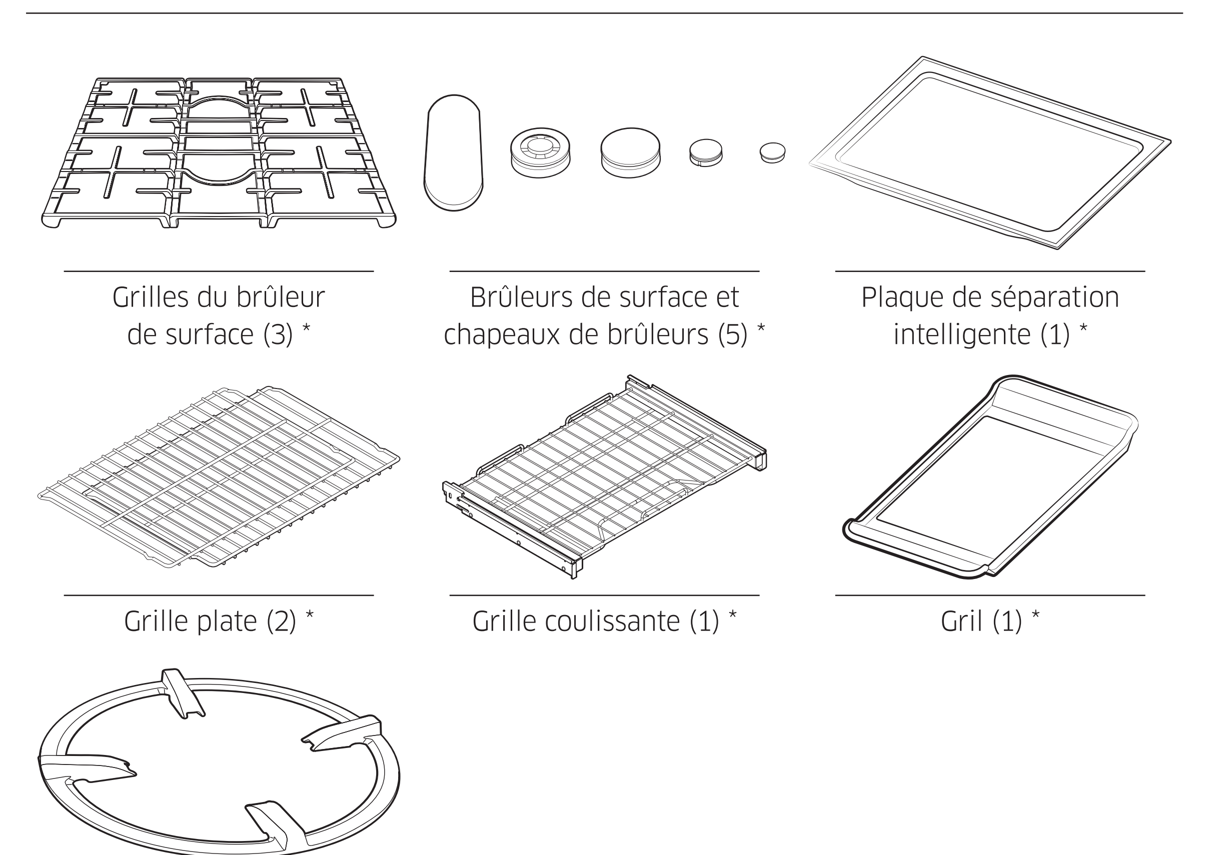
Si vous souhaitez acheter une pièce repérée par un astérisque (*), vous pouvez la commander auprès du Centre d'assistance Samsung (1-800-726-7864).

Présentation



Présentation

Accessoires fournis



Grilles du brûleur de surface (3) *

Brûleurs de surface et chapeaux de brûleurs (5) *

Plaque de séparation intelligente (1) *

Grille plate (2) *

Grille coulissante (1) *

Gril (1) *

Grille de Wok (1) *

REMARQUE

Si vous souhaitez acheter un accessoire repéré par un astérisque (*), vous pouvez le commander auprès du Centre d'assistance Samsung (1-800-726-7864).

REMARQUE

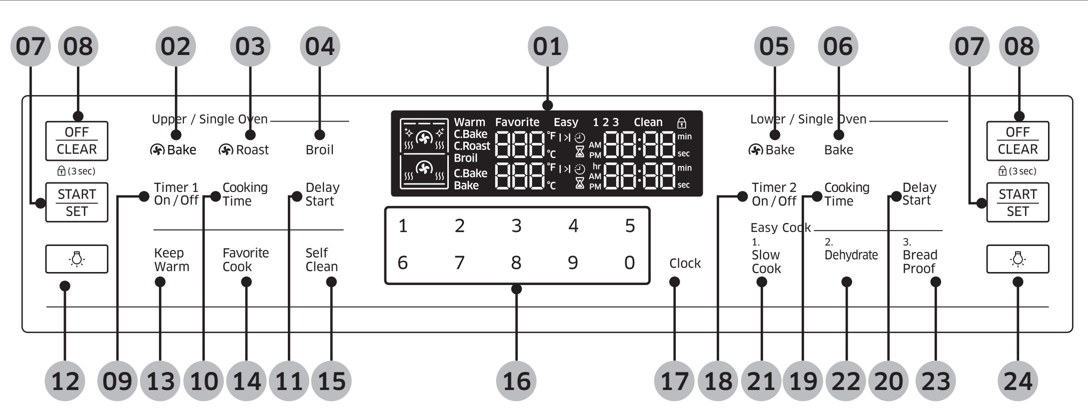
Si vous souhaitez acheter un accessoire repéré par un astérisque (*), veuillez contacter le centre d’appels Samsung en appelant au numéro de téléphone indiqué en dernière page du présent manuel. Vous pouvez également consulter notre site Web de pièces en ligne à l’adresse www.samsungparts.com.







Tableau de commande



01 Écran : indique l'heure, la température du four, si le four est en mode Bake (Cuisson), Broil (Gril) ou Auto-nettoyage et le temps réglé pour la minuterie ou le fonctionnement automatique.

- ✧ : lorsque vous utilisez la fonction d'auto-nettoyage, cette icône apparaît à l'écran.
- ≀≀≀ : lorsque le four est en préchauffage, cette icône apparaît à l'écran.

02 Bake (Cuisson traditionnelle) : Activez la cuisson par convection pour la partie supérieure du four en mode Double, ou pour l'ensemble du four en mode Unique.

03 Roast (Rôtissage) : Activez le rôtissage par convection.

04 Broil (Cuisson au gril) : Pour faire griller des aliments à l'aide du brûleur situé dans le haut du four uniquement.

05 Bake (Cuisson traditionnelle) : Activez la cuisson par convection pour la partie inférieure du four en mode Double, ou pour l'ensemble du four en mode Unique.

06 Bake (Cuisson traditionnelle) : Faites cuire des aliments en utilisant le brûleur inférieur du four.

07 START/SET (DÉMARRAGE/RÉGLAGE) : Démarre une fonction ou règle l'heure.

08 OFF/CLEAR (ARRÊT/EFFACER) (Verrouillage) : Annule l'opération actuelle mais pas la minuterie. Verrouille le tableau de commande et la porte pour éviter les accidents.

09 Timer1 On/Off (Activation/Désactivation Minuterie1) : Active ou désactive la minuterie. (Unique/Supérieur en mode Double)

10 Cooking Time (Temps de cuisson) : Règle le temps de cuisson. (Unique/Supérieur en mode Double)

11 Delay Start (Départ différé) : Réglez le four pour qu'il démarre à une certaine heure. (Unique/Supérieur en mode Double)

12 Éclairage du four : Allume/Éteint l'éclairage du four. (Supérieur)

13 Keep Warm (Maintien au chaud) : Maintient les aliments cuisinés au chaud à basses températures.

14 Favorite Cook (Cuisson favorite) : Permet d'activer la fonction Cuisson favorite. Vous pouvez ainsi préprogrammer trois modes de cuisson et les lancer à l'aide de la touche du pavé.

15 Self Clean (Auto-nettoyage) : Brûle les résidus d'aliments à l'aide de très hautes températures.

16 Nombres : Utilisés pour régler l'heure, la température ou prérégler.

17 Clock (Horloge) : Règle l'heure.

18 Timer2 On/Off (Activation/Désactivation Minuterie2) : Active ou désactive la minuterie. (Unique/Inférieur en mode Double)

19 Cooking Time (Temps de cuisson) : Règle le temps de cuisson. (Unique/Inférieur en mode Double)

20 Delay Start (Départ différé) : Réglez le four pour qu'il démarre à une certaine heure. (Unique/Inférieur en mode Double)





21 Slow Cook (Cuisson lente) : Active la fonction Slow Cook (Cuisson lente) qui permet de faire cuire les aliments lentement à une température plus basse.

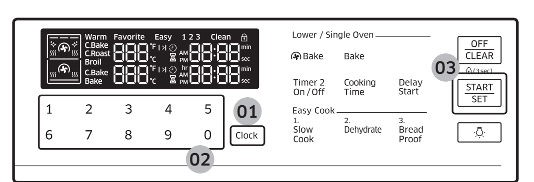
22 Dehydrate (Déshydratation des aliments) : Permet d'activer la fonction Dehydrate (Déshydratation des aliments).

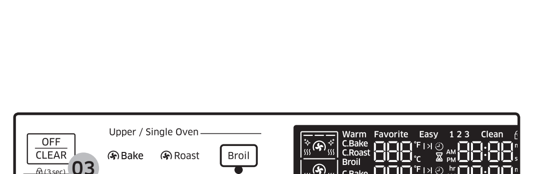
23 Bread proof (Pain précuit) : Active la fonction de Bread Proof (Pain précuit).

24 Éclairage du four : Allume/Éteint l'éclairage du four. (Inférieur)

Horloge

Vous devez régler l'horloge correctement pour vous assurer que les fonctions automatiques fonctionnent correctement. Cet appareil prend en charge deux formats d'heure : 12 heures (par défaut) et 24 heures.







Pour régler l'heure

1. Appuyez sur la touche **CLOCK (HORLOGE).**
2. Saisissez l'heure actuelle à l'aide du pavé numérique.
3. Appuyez sur la touche **START/SET (DEMARRER/REGLER)** pour confirmer les réglages.

Pour changer le format de l'heure (12h/24h).

1. Maintenez les touches **Broil (Gril)** et **4** enfoncées pendant 3 secondes.
2. Appuyez sur la touche **0** pour alterner entre les formats 12 heures et 24 heures.
3. Appuyez sur la touche **START/SET (DÉPART/RÉGLAGE)** pour changer le mode d'affichage de l'horloge.

REMARQUE

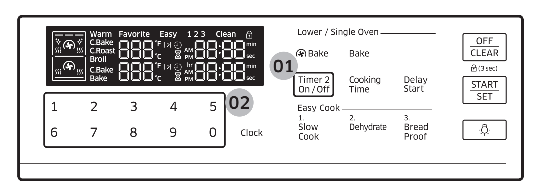
Vous pouvez régler/changer l'horloge ou la minuterie de cuisine avant de démarrer un mode de cuisson ou lorsque la plupart des modes de cuisson sont en fonctionnement. Cependant, vous ne pouvez pas régler ou changer l'heure si une fonction basée sur l'heure est en cours (Time Bake (Temps de cuisson), par exemple) ou si l'option Sabbath (Shabbat) est activée.

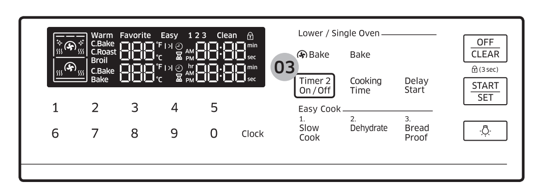




Minuterie

La minuterie de cuisine vous procure une minuterie supplémentaire que vous pouvez utiliser pour minuter les tâches de cuisson telles que les œufs durs. Cependant, elle ne permet pas de démarrer ou d'arrêter les opérations de cuisson. Pour régler la minuterie sur une durée comprise entre 1 minute et 9 heures 99 minutes.





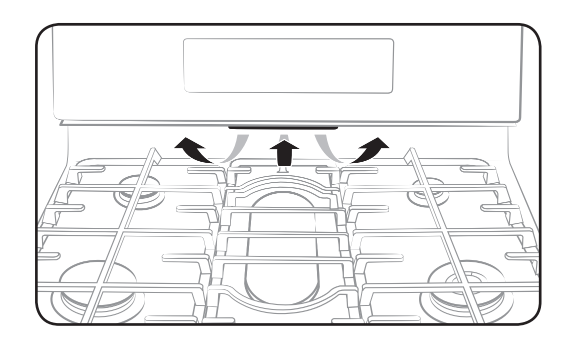
1. Appuyez sur la touche **Timer On/Off (Activation/Désactivation de la minuterie)**.

Une fois	Deux fois
Heures/Minutes	Pour désactiver ou annuler la minuterie

2. Appuyez sur les touches du pavé numérique pour saisir la durée que vous souhaitez en minutes ou en heures et minutes.
3. Appuyez sur la touche **Timer On/Off (Activation/Désactivation de la minuterie)** pour démarrer la minuterie.

Ventilation du four/orifice de refroidissement





La ventilation du four se situe sous le tableau de commande de celui-ci. Une bonne circulation de l'air évite les problèmes de combustion des brûleurs du four et permet d'obtenir de bonnes performances.

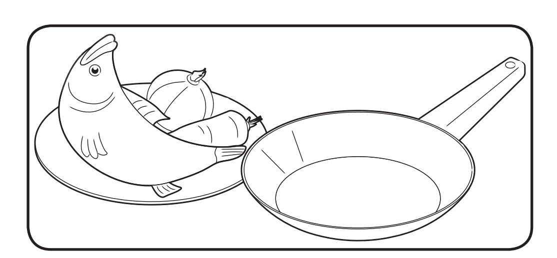
- N'obturez pas les ventilations ou leur environnement avec des objets.
- Soyez attentif en plaçant des objets à proximité des ventilations. De la vapeur chaude peut provoquer leur échauffement ou leur fusion.



NX58J7750S□_AA_AC_DG68-00623A-02_CFR.indd 21 2015-06-25 □□ 10:19:13

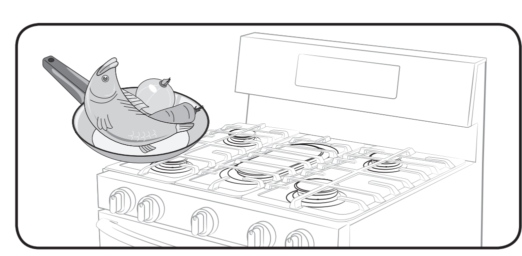


Cuisinière à gaz



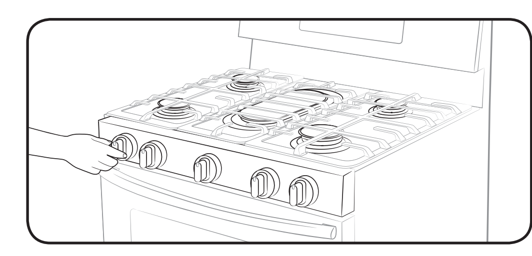
ÉTAPE 1

Placez tous les ingrédients dans un récipient de cuisson (casserole, poêle, etc.)



ÉTAPE 2

Placez le récipient sur un brûleur de surface.



ÉTAPE 3

Allumez le brûleur de surface.

Récipient

Exigences

- Fond plat et bords droits
- Couvercle hermétique
- Bien équilibré avec la poignée plus légère que la partie principale de la casserole ou de la poêle.

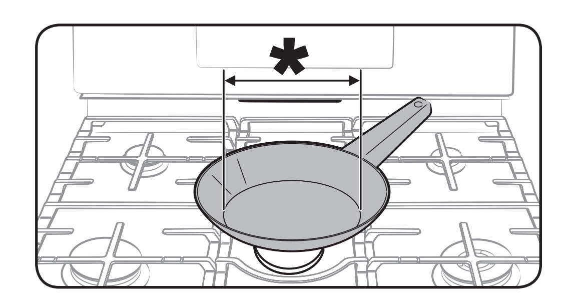
Caractéristiques du matériau

- Aluminium : un excellent conducteur thermique. Certains types d'aliments font noircir l'aluminium Toutefois, les ustensiles en aluminium anodisé résistent aux taches et aux piqûres.
- Cuivre : un excellent conducteur thermique mais se décolore facilement.
- Acier inoxydable : un conducteur thermique lent entraînant une cuisson inégale mais il est durable, facile à nettoyer et résistant aux taches.
- Fonte : un mauvais conducteur, mais conserve très bien la chaleur.
- Émail : les caractéristiques de chauffage varient en fonction du matériau de base.
- Verre : un conducteur thermique lent. Utilisez uniquement des ustensiles en verre qui sont spécifiés pour une utilisation sur la table de cuisson et dans le four.









Limitations de taille

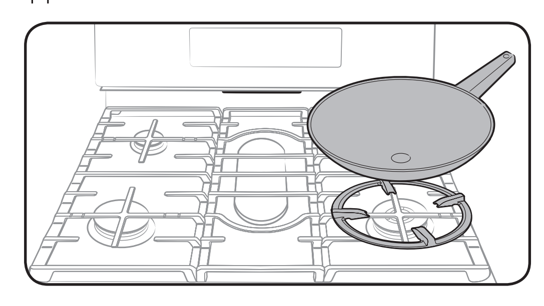
⚠ **ATTENTION**

Ne placez pas de petite casserole ou plat avec un fond d'un diamètre d'environ 2,5 cm ou moins sur la grille centrale. Cet ustensile peut basculer. Utilisez les brûleurs arrière pour les ustensiles de petite taille.

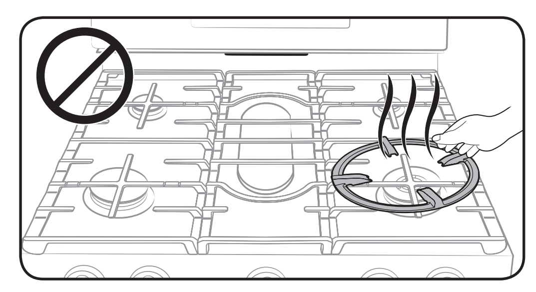
***** : 6 pouces maximum

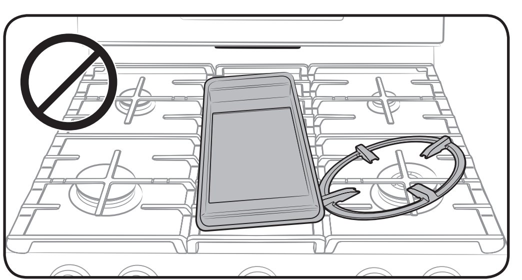
Grille du Wok

Les woks permettent de faire sauter, mijoter, frire et pocher les aliments. La grille de wok supporte les woks de 12” à 14”.



1. Éteignez tous les brûleurs et attendez que les grilles refroidissent complètement.
2. Positionnez la grille du wok en faisant reposer ses extrémités sur les bords du Wok.
3. Placez un wok sur la grille du wok. Assurez-vous que le wok placé sur la grille du wok soit stable.
4. Allumez le brûleur et réglez le niveau de flamme approprié.





⚠ **ATTENTION**

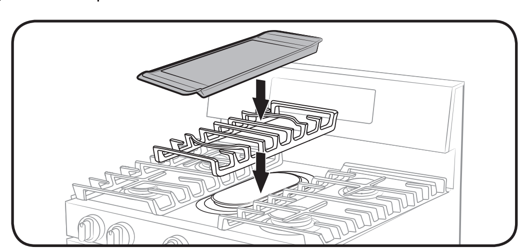
- Ne retirez pas la grille du wok avant qu'elle-même, les autres grilles et la table de cuisson n'aient totalement refroidies.
- La grille du wok peut devenir très chaude lorsque vous utilisez la table de cuisson ou le four. Portez toujours des maniques lorsque vous devez la manipuler.
- N'utilisez pas d'ustensiles à fond plat ou d'un diamètre inférieur au diamètre de l'anneau du wok. L'ustensile peut basculer.
- N'utilisez pas d'ustensile volumineux. Les flammes du brûleur peuvent s'étendre, provoquant des dommages au voisinage.
- N’utilisez pas la grille du wok et le gril simultanément.



Cuisinière à gaz

Gril

Le gril à revêtement amovible procure une surface de cuisson supplémentaire. Ce qui est particulièrement utile lors de la cuisson des viandes, crêpes ou autres aliments nécessitant un grand espace de cuisson.



Le gril peut être utilisé uniquement avec le brûleur central sur la grille centrale. Soyez prudent lorsque vous posez le gril sur la grille centrale.

Dans la plupart des cas, vous devez faire préchauffer le gril avant de procéder à la cuisson. Voir le tableau ci-dessous.

Type d'aliment	Temps de préchauffage	Condition de préchauffage	Condition de cuisson
Crêpes	5 min	5 (MED-HI) (MOYEN-ÉLEVÉ)	4 (MED) (MOYEN)
Hamburgers	5 min	7 (HI) (ÉLEVÉ)	5 (MED-HI) (MOYEN-ÉLEVÉ)
Œufs au plat	5 min	7 (HI) (ÉLEVÉ)	5 (MED-LO) (MOYEN-FAIBLE)
Bacon	-	-	4 (MED) (MOYEN)
Saucisses	5 min	7 (HI) (ÉLEVÉ)	5 (MED) (MOYEN)
Sandwich au fromage fondu	4 min	7 (HI) (ÉLEVÉ)	6 (MED-HI) (MOYEN-ÉLEVÉ)

⚠ ATTENTION

- Ne retirez pas le gril jusqu'à ce que les autres grilles et la table de cuisson, et le gril lui-même, n'aient totalement refroidis.
- Si vous laissez le gril sur la table de cuisson, il peut devenir très chaud lorsque vous utilisez la table de cuisson ou le four. Portez toujours des maniques lorsque vous devez le manipuler.
- Ne faites pas surchauffer le gril. Cela peut endommager son revêtement.
- N’utilisez pas d’ustensiles en métal pouvant endommager la surface du gril.
- N'utilisez pas le gril pour d'autres fins telles qu'une planche à découper ou du stockage.
- Ne faites pas cuire des aliments très gras. La graisse peut éclabousser.

REMARQUES

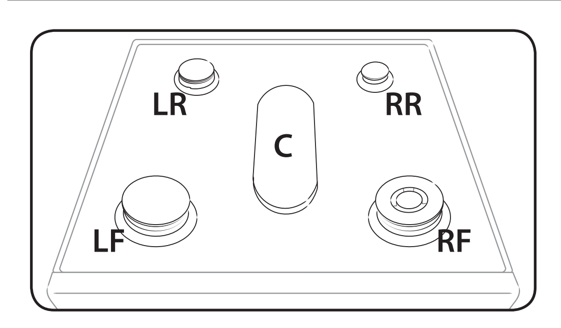
- Vous pouvez avoir besoin d'ajuster les réglages de la chaleur pour le gril avec le temps.
- Du fait qu’il va sécher avec l’usage, votre gril peut se décolorer avec le temps.
- Ne laissez pas la rouille se former sur le gril. Si de la rouille apparaît sur le gril, éliminez-la dès que possible.







Brûleurs à gaz



À chaque brûleur correspond un bouton qui vous permet de régler le niveau de la flamme de LO (faible) à HI (fort). De plus, chaque bouton de brûleur possède un réglage LITE (ALLUMAGE). Si vous tournez un bouton sur la position LITE (ALLUMAGE), le brûleur correspondant s'allume. Les indicateurs de brûleur sont situés au-dessus de chaque bouton, indiquant le brûleur commandé par le bouton. Chaque brûleur est destiné à un usage de cuisson spécifique. Voir le tableau ci-dessous.

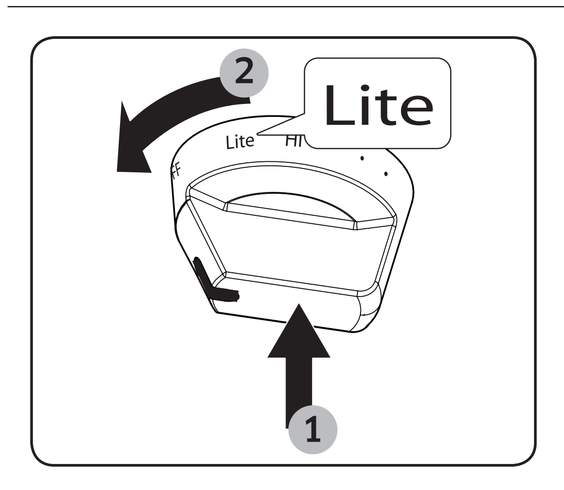
Emplacement	Fonction	Type d'aliment	Caractéristiques
Avant droit (AvD) 18 méga joules (18000 BTU)	Chauffage intensif	Faire bouillir des aliments	Puissance maximale
Arrière droit (ArD) 18 méga joules (5000 BTU)	Mijotage à basse température	Chocolat, casseroles, sauces	Aliments délicats qui nécessitent une faible température pendant une longue durée.
Centre (C) 18 méga joules (9500 BTU)	Grillades	Crêpes, hamburgers, œufs sur le plat, sandwichs chauds	Cuisson en général
Avant gauche (AvG) 18 méga joules (15000 BTU)	Cuisson rapide	Général	Cuisson en général
Arrière gauche (ArG) 18 méga joules (9500 BTU)	Chauffage général/ Mijotage lent	Aliments normaux, plats mijotés, sauce tomate*	Cuisson en général

* Vous devez mélanger la sauce tomate pendant qu'elle mijote.



Cuisinière à gaz

Allumage



Assurez-vous que tous les brûleurs sont correctement installés. Pour allumer un brûleur :

1. Enfoncez et tournez le bouton de commande sur la position LITE (ALLUMAGE). Le système d'allumage électronique a fonctionné correctement si vous entendez un « clic».
2. Une fois le brûleur allumé, tournez le bouton de commande pour le dégager de la position LITE (ALLUMAGE) ce qui coupera le système d'allumage électronique.
3. Tournez le bouton de commande pour ajuster le niveau de la flamme.

Allumage manuel

En cas de panne de courant, vous pouvez allumer le brûleur manuellement. Dans ce cas, soyez prudent.

1. Approchez un allume-gaz du brûleur de surface que vous souhaitez allumer.
2. Enfoncez et tournez le bouton de commande correspondant à ce brûleur sur la position LITE (ALLUMAGE). Approchez un allume-gaz du brûleur pour l'allumer
3. Lorsque le brûleur est allumé, tournez le bouton de commande pour ajuster le niveau de la flamme.

Niveau de flamme

Les flammes des brûleurs doivent toujours rester sous l'ustensile et ne doivent jamais s'étendre en dehors du fond de l'ustensile.

⚠ AVERTISSEMENT

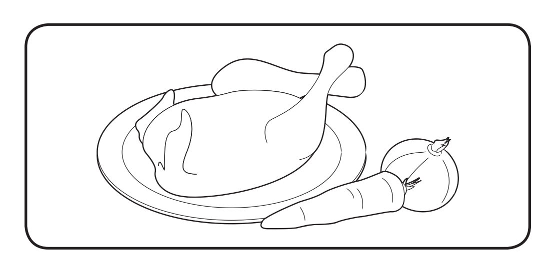
Des flammes dépassant le fond de l'ustensile peuvent provoquer un incendie ou une blessure.





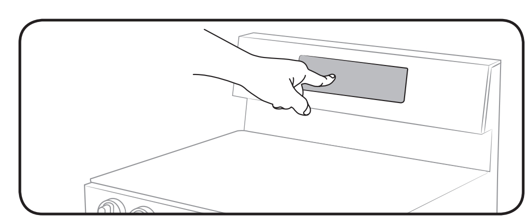
Four à gaz

Mode Unique



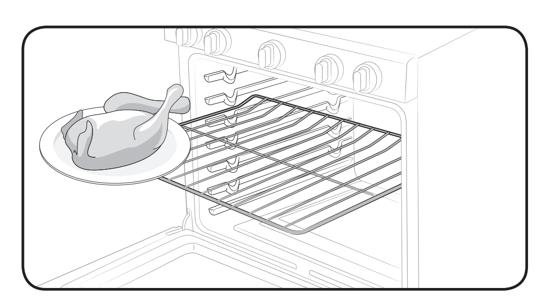
ÉTAPE 1

Mettez tous les ingrédients dans un récipient résistant à la chaleur.



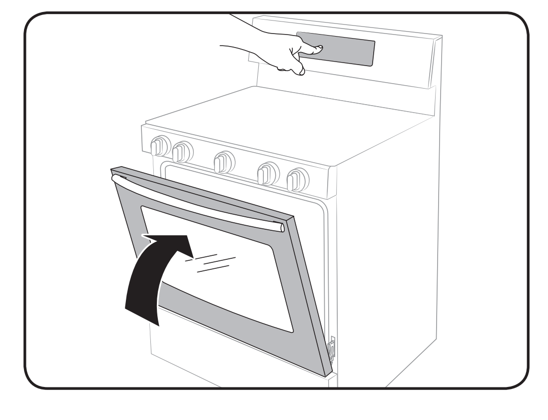
ÉTAPE 2

Sélectionnez un mode de cuisson, puis démarrez le préchauffage.



ÉTAPE 3

Placez le récipient sur une grille.



ÉTAPE 4

Fermez la porte et démarrez la cuisson.

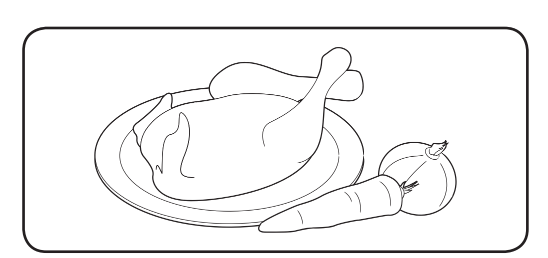


REMARQUE

Le ventilateur de refroidissement se met automatiquement en marche pendant un certain temps une fois la cuisson terminée.

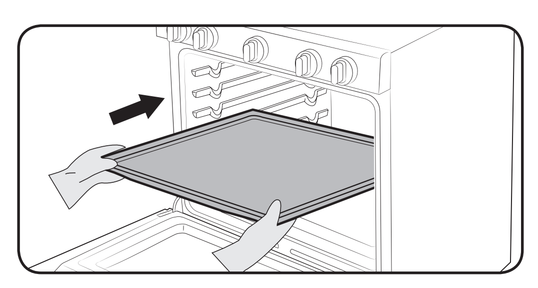


Mode Double



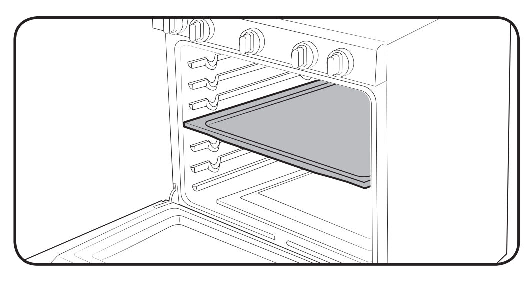
ÉTAPE 1

Mettez tous les ingrédients dans un récipient résistant à la chaleur.



ÉTAPE 2

Insérez la plaque de séparation intelligente à la 4ème position des grilles.

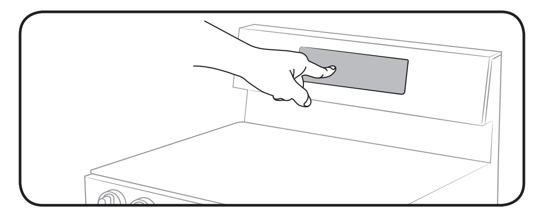


ÉTAPE 3

Poussez la plaque de séparation intelligente jusqu'à ce la cuisinière émette un signal sonore.

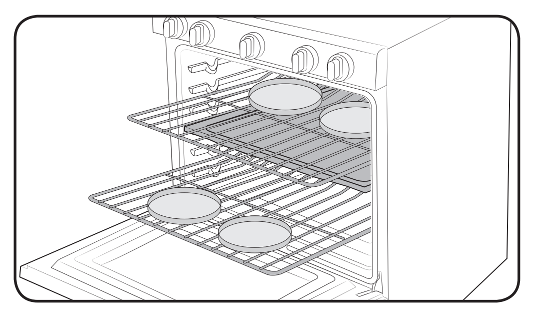
⚠ ATTENTION

- Lorsque la plaque de séparation intelligente est correctement insérée, l'icône « -» apparaît.



ÉTAPE 4

Sélectionnez un mode de cuisson, puis démarrez le préchauffage.



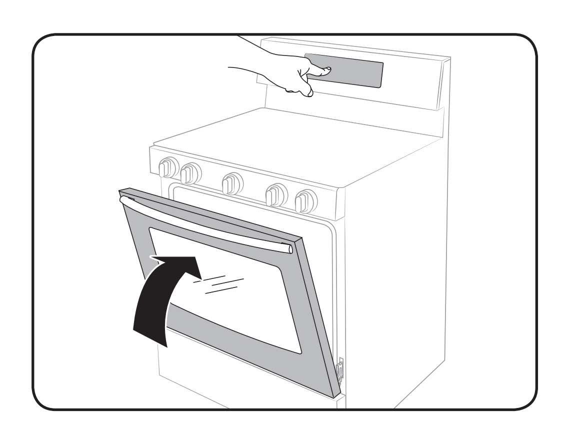
ÉTAPE 5

Disposez les récipients à aliments sur les grilles.







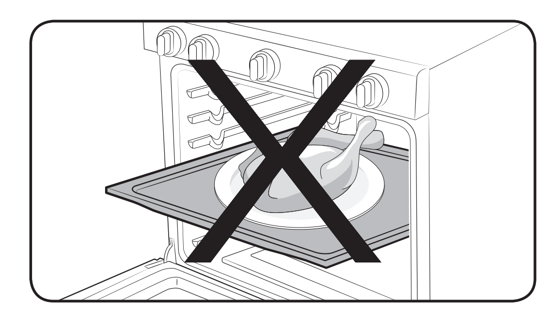


ÉTAPE 6

Fermez la porte et démarrez la cuisson.

REMARQUES

- Pour utiliser le mode Double, vous devez insérer la plaque de séparation intelligente.
- Le ventilateur de refroidissement se met automatiquement en marche pendant un certain temps une fois la cuisson terminée.
- Lorsque vous n'utilisez pas la plaque de séparation intelligente, stockez-la à température ambiante.
- Manipulez la plaque de séparation intelligente avec vos deux mains.
- Utilisez des maniques lors de l'insertion ou du retrait de la plaque de séparation intelligente.
- Ne placez pas de récipients à aliments directement sur la plaque de séparation intelligente à des fins de cuisson.
- Notez que les durées de préchauffage pour les parties inférieure et supérieure du four sont différentes.



⚠ ATTENTION

Le message « -dc- » s'affiche sur la cuisinière

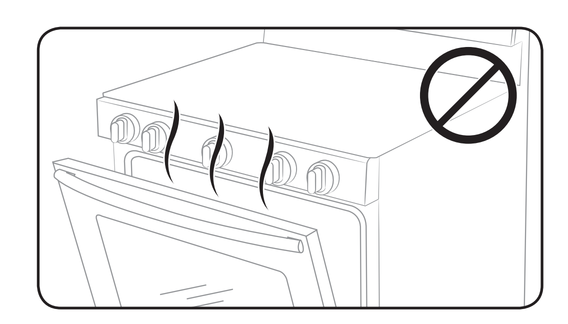
- Assurez-vous que la plaque de séparation intelligente est correctement installée.
- N'insérez/ne retirez pas la plaque de séparation intelligente pendant la cuisson.





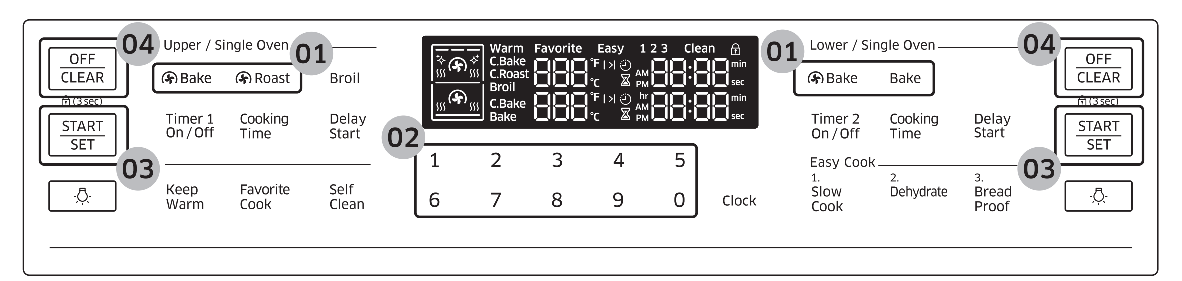
Four à gaz

Mode de cuisson



- Assurez-vous que la porte est fermée avant de démarrer la cuisson.
- Si vous laissez la porte ouverte pendant 20 à 30 secondes alors que le four est en mode Cuisson/Rôtissage par convection, Cuisson traditionnelle, Gril, Cuisson facile ou Cuisson favorite, le brûleur du four s'éteint. Pour redémarrer le brûleur, fermez la porte.

Cuisson traditionnelle et rôtissage (mode Unique)



1. Appuyez sur le bouton **Bake (Cuisson traditionnelle)**, **Roast (Rôtissage)** ou **Bake (Cuisson traditionnelle)**.
2. Si nécessaire, utilisez le pavé numérique pour modifier la température par défaut (350 °F). Vous pouvez régler le four sur une température comprise entre 175 °F et 550 °F.
3. Appuyez sur le bouton **START/SET (DÉPART/RÉGLAGE)**.
   - Le four est en préchauffage jusqu'à ce qu'il atteigne la température réglée.
   - Lorsque le préchauffage est terminé, placez les aliments dans le four et fermez la porte.
4. Lorsque la cuisson est terminée, appuyez sur le bouton **OFF/CLEAR (ARRÊT/EFFACER)** puis sortez les aliments.

REMARQUE

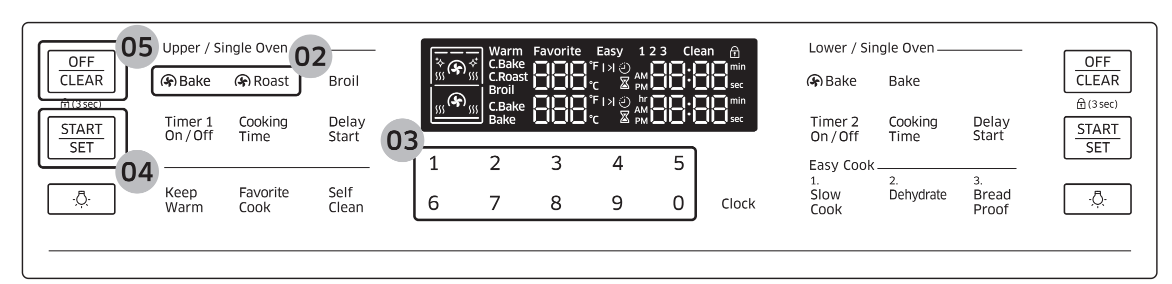
Pour modifier la température pendant la cuisson, répétez les étapes 1 à 3 ci-dessus.





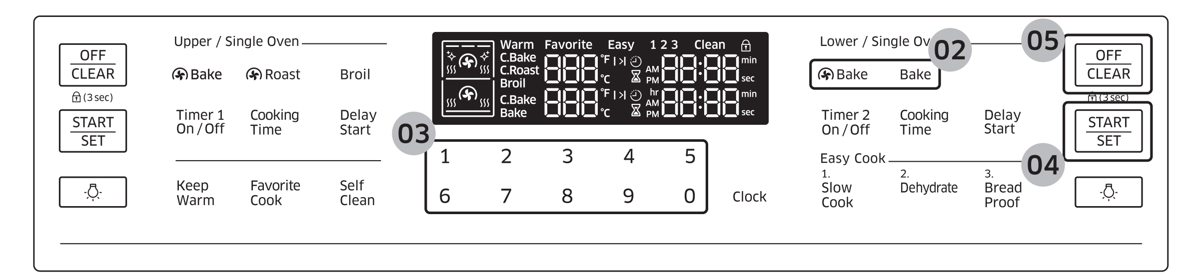


Cuisson traditionnelle et rôtissage (mode Double, supérieur)



1. Insérez la plaque de séparation intelligente dans le four.
2. Appuyez sur la touche **Bake (Cuisson traditionnelle)** ou **Roast (Rôtissage)** sur le côté gauche du tableau de commande.
3. Si nécessaire, utilisez le pavé numérique pour modifier la température par défaut (350 °F). Vous pouvez régler le four sur une température comprise entre 175 °F et 480 °F.
4. Appuyez sur le bouton **START/SET (DÉPART/RÉGLAGE)**.
   - Le four est en préchauffage jusqu'à ce qu'il atteigne la température réglée.
   - Lorsque le préchauffage est terminé, placez les aliments dans le four et fermez la porte.
5. Une fois la cuisson terminée, appuyez sur la touche **OFF/CLEAR (ARRÊT/EFFACER)**.

Cuisson traditionnelle et rôtissage (mode Double, inférieur)



1. Insérez la plaque de séparation intelligente dans le four.
2. Appuyez sur la touche **Bake (Cuisson traditionnelle)** ou **Roast (Rôtissage)** sur le côté droit du tableau de commande.
3. Si nécessaire, utilisez le pavé numérique pour modifier la température par défaut (350 °F). Vous pouvez régler le four sur une température comprise entre 175 °F et 480 °F.
4. Appuyez sur le bouton **START/SET (DÉPART/RÉGLAGE)**.
   - Le four est en préchauffage jusqu'à ce qu'il atteigne la température réglée.
   - Lorsque le préchauffage est terminé, placez les aliments dans le four et fermez la porte.
5. Une fois la cuisson terminée, appuyez sur la touche **OFF/CLEAR (ARRÊT/EFFACER)**.

REMARQUE

Votre four dispose de plages de réglage de la température différentes lorsque vous utilisez la partie supérieure du four et la partie inférieure du four simultanément. Reportez-vous à la section « Guides de réglage de la température » à la page **37** pour en savoir plus.





Four à gaz

Cuisson par convection

Le ventilateur de convection situé à l'arrière du four assure la circulation d'air chaud homogène dans les cavités du four pour que les aliments soient cuits et dorés en moins de temps qu'un chauffage ordinaire.

REMARQUE

Lorsque vous utilisez la cuisson par convection, faites toujours préchauffer le four pour obtenir des résultats optimaux.

Cuisson par convection	• Idéale pour la cuisson d'aliments sur différentes grilles. • Pratique pour des grosses quantités d'aliments. • Apporte les meilleures performances avec les cookies, les biscuits, les brownies, les cupcakes, les choux à la crème, les viennoiseries, les gâteaux des anges et le pain. • Les cookies cuisent mieux sur des feuilles à cookies plates. • Lors de la cuisson par convection sur une seule grille, placez-la sur la position 3 ou 4. (En mode Double, position A ou 1) • Lors de la cuisson par convection sur deux grilles, placez-les sur les positions 3 et 5 (gâteaux, cookies). Lors de la cuisson par convection sur trois grilles, placez-les sur les positions 2, 4 et 6. • Le four ajuste automatiquement la température pour la cuisson par convection.
Rôtissage par convection	• Pratique pour les gros morceaux de viande, non couvert. • Pour obtenir de meilleures performances, placez une lèchefrite et une grille sous la viande ou la volaille. La lèchefrite récupère les éclaboussures de graisse tandis que la grille sert à les éviter. • L'air chaud circule sur, sous et autour des aliments. La viande et la volaille sont dorées de toute part, comme après une cuisson en rôtissoire.

⚠ ATTENTION

Précautions à suivre lors de l'utilisation de la partie supérieure du four uniquement :

- Vous devez préchauffer le four. Sinon, les aliments peuvent être trop cuits ou brûlés sur la surface et pas assez cuits à l'intérieur.
- Pour changer la température durant la cuisson, retirez tout d'abord les aliments puis changez la température. Replacez ensuite les aliments à l'intérieur du four. Sinon, les aliments peuvent être brûlés par le brûleur du gril lors du préchauffage.
- Ne faites pas cuire des aliments de plus de 50 mm de hauteur.
- Le temps de cuisson peut être plus long que pour la cuisson du four en mode unique.

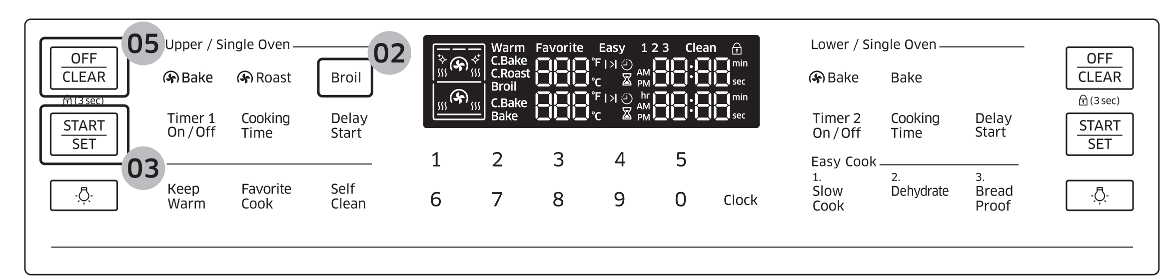




Cuisson au gril

La cuisson au gril utilise le brûleur situé au sommet du four pour cuire et dorer les aliments. La viande et le poisson doivent être placés sur une grille dans une lèchefrite. Il est recommandé de préchauffer pendant 5 minutes avant la cuisson au gril.

Cuisson au gril (mode Unique)



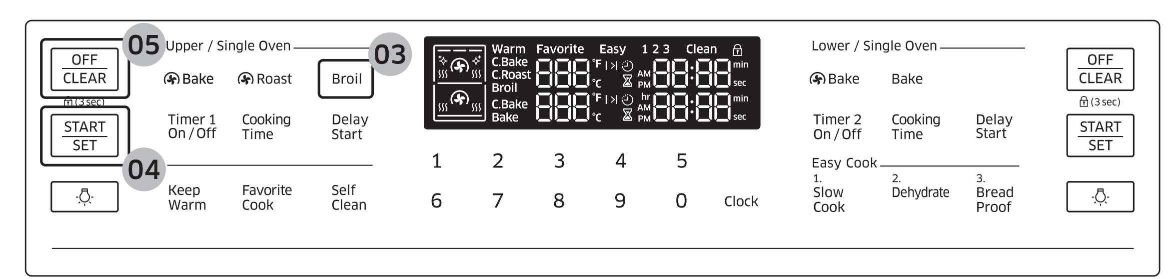
1. Mettez les aliments sur une grille de cuisson au gril dans une lèchefrite.
2. Appuyez sur la touche **Broil (Gril)** une fois pour la température élevée ou deux fois pour la faible température.
3. Appuyez sur la touche **START/SET (DEMARRER/REGLER)** pour démarrer le gril.
4. Laissez le four préchauffer pendant 5 minutes.
5. Placez le récipient sur la grille souhaitée, puis fermez la porte.
6. Lorsque les aliments sont dorés d'un côté, retournez-les, fermez la porte du four et démarrez la cuisson de l'autre côté.
7. Une fois la cuisson terminée, appuyez sur la touche **OFF/CLEAR (ARRÊT/EFFACER)**.






Four à gaz

Cuisson au gril (mode Double)



1. Insérez la plaque de séparation intelligente dans le four.
2. Mettez les aliments sur une grille de cuisson au gril dans une lèchefrite.
3. Appuyez sur la touche **Broil (Gril)** une fois pour la température élevée ou deux fois pour la faible température.
4. Appuyez sur la touche **START/SET (DEMARRER/REGLER)** pour démarrer le gril.
5. Laissez le four préchauffer pendant 5 minutes.
6. Placez le récipient sur la grille souhaitée, puis fermez la porte.
7. Lorsque les aliments sont dorés d'un côté, retournez-les, fermez la porte du four et démarrez la cuisson de l'autre côté.
8. Une fois la cuisson terminée, appuyez sur la touche **OFF/CLEAR (ARRÊT/EFFACER)**.

REMARQUES

- Utilisez le réglage de faible température pour la volaille ou les tranches épaisses pour éviter la surcuisson.
- En général, pour éviter la surcuisson, appuyez sur le bouton **Broil (Gril)** pour permuter entre High (Fort) et Low (Faible).
- Faites attention lorsque vous ouvrez la porte du four pour retourner les aliments. L'air qui s'échappe du four est très chaud.
- Votre four dispose de plages de réglage de la température différentes lorsque vous utilisez la partie supérieure du four et la partie inférieure du four simultanément. Reportez-vous à la section « Guides de réglage de la température » à la page **37** pour en savoir plus.








Guide des recettes

Guide de cuisson au gril

Pour obtenir des instructions détaillées, reportez-vous aux pages **33** et **34**.

REMARQUES

- Ces informations ne sont fournies qu'à titre indicatif.
- Il est recommandé de préchauffer pendant 5 minutes avant la cuisson au gril.
- Les temps de cuisson au gril dépendent de la taille, du poids, de l'épaisseur, de la température de départ ainsi que de vos préférences de cuisson.
- Ce guide se base sur des viandes sortant du réfrigérateur.

Aliment	Cuisson	Dimensions	Épaisseur	Réglage du gril	Hauteur de grille		Durée de cuisson	
					Unique	Supérieur	1er côté	2ème côté
Hamburgers	À point	9 boulettes	1"	HI (ÉLEVÉE)	6	B	5:00 à 5:30	4:00 à 4:30
	À point	9 boulettes	¾"	HI (ÉLEVÉE)	6	B	05:00	04:00
Bifteck	À point	-	1"	HI (ÉLEVÉE)	6	B	07:00 à 6:00	06:00 à 5:00
	Bien cuit	-	1"	HI (ÉLEVÉE)	5	A	10:00 à 12:00	7:00 à 8:00
	À point	-	1½"	HI (ÉLEVÉE)	6	B	9:00 à 10:00	6:00 à 7:00
	Bien cuit	-	1½"	HI (ÉLEVÉE)	5	A	15:00 à 18:00	14:00 à 17:00
Morceaux de poulet	Bien cuit	2-2½ lbs.	¾" à 1"	HI (ÉLEVÉE)	5	A	15:00 à 17:00	13:00 à 15:00
Escalopes de poulet	Bien cuit	2 à 3 morceaux	-	HI (ÉLEVÉE)	5	A	15:00 à 18:00	12:00 à 15:00
Côtelettes de porc	Bien cuit	1 lb	½"	HI (ÉLEVÉE)	5	A	9:00 à 11:00	06:00 à 9:00
Côtelettes d'agneau	À point	10 oz	1"	HI (ÉLEVÉE)	4	A	08:00 à 12:00	05:00 à 8:00
	Bien cuit	1 lb	1½"	HI (ÉLEVÉE)	4	A	10:00 à 15:00	7:00 à 11:00





Four à gaz

Aliment	Cuisson	Dimensions	Épaisseur	Réglage du gril	Hauteur de grille		Durée de cuisson	
					Unique	Supérieur	1er côté	2ème côté
Filets de poisson	Bien cuit	-	¼ à ½"	HI (ÉLEVÉE)	5	A	05:00 à 6:00	03:00 à 4:00
Tranches de jambon (précuites)	-	-	½"	HI (ÉLEVÉE)	4	A	06:00 à 9:00	05:00 à 6:00

⚠ **ATTENTION**

Assurez-vous de fermer la porte après avoir retourné les aliments.







Guides de réglage de la température

Plages de réglage de la température en mode double

Votre four dispose de plages de réglage de la température différentes lorsque vous utilisez la partie supérieure du four et la partie inférieure du four simultanément. La plage pour chaque partie du four change, selon la fonction et le réglage de la température de l'autre partie du four. Reportez-vous aux tableaux ci-dessous et aux pages qui suivent pour en savoir plus.

(O - Disponible, X - Non disponible)

Partie supérieure du four		Partie inférieure du four Programmes et températures disponibles			
Mode	Réglage de la température	Cuisson traditionnelle		Bake (Cuisson traditionnelle)	
		Minutes	Charge	Minutes	Charge
Cuisson au gril	HI (ÉLEVÉE)	400 °F	480 °F	400 °F	480 °F
	LO (FAIBLE)	325 °F	480 °F	325 °F	480 °F
Bake (Cuisson traditionnelle) Roast (Rôtissage)	480 °F	400 °F	480 °F	400 °F	480 °F
	450 °F	350 °F	480 °F	350 °F	480 °F
	300 °F	250 °F	375 °F	250 °F	375 °F
	250 °F	225 °F	300 °F	225 °F	300 °F
	175 °F	175 °F	200 °F	175 °F	200 °F

Partie inférieure du four		Partie supérieure du four Programmes et températures disponibles			
Mode	Réglage de la température	Cuisson au gril		Bake (Cuisson traditionnelle) et Roast (Rôtissage)	
		LO (FAIBLE)	HI (ÉLEVÉE)	Minutes	Charge
Cuisson traditionnelle	480 °F	O	O	400 °F	480 °F
	450 °F	O	O	350 °F	480 °F
	350 °F	O	X	275 °F	450 °F
	325 °F	O	X	275 °F	400 °F
	250 °F	X	X	225 °F	300 °F
	175 °F	X	X	175 °F	200 °F



Four à gaz

Partie inférieure du four		Partie supérieure du four Programmes et températures disponibles			
Mode	Réglage de la température	Cuisson au gril		Bake (Cuisson traditionnelle) et Roast (Rôtissage)	
		LO (FAIBLE)	HI (ÉLEVÉE)	Minutes	Charge
Bake (Cuisson traditionnelle)	480 °F	O	O	400 °F	480 °F
	450 °F	O	O	350 °F	480 °F
	350 °F	O	X	275 °F	450 °F
	325 °F	O	X	275 °F	400 °F
	250 °F	X	X	225 °F	300 °F
	175 °F	X	X	175 °F	200 °F

Limites de température selon le mode

Fonction	Mode Unique		Mode Double	
	Minutes	Charge	Minutes	Charge
Cuisson traditionnelle	175 °F (79 °C)	550 °F (288 °C)	175 °F (79 °C)	480 °F (249 °C)
Cuisson au gril	LO (FAIBLE)	HI (ÉLEVÉE)	LO (FAIBLE)	HI (ÉLEVÉE)
Bake (Cuisson traditionnelle)	175 °F (79 °C)	550 °F (288 °C)	175 °F (79 °C)	480 °F (249 °C)
Roast (Rôtissage)	175 °F (79 °C)	550 °F (288 °C)	175 °F (79 °C)	480 °F (249 °C)
Self Clean (Auto-nettoyage)	2 heures	4 heures	-	
Maintien au chaud	-	3 heures	-	

Pour Bake (Cuisson traditionnelle) et Roast (Rôtissage), utilisez **Conversion automatique** pour régler la température minimale à 200 °F (95 °C) si nécessaire. Reportez-vous à la section « Conversion automatique » à la page **60** pour en savoir plus.





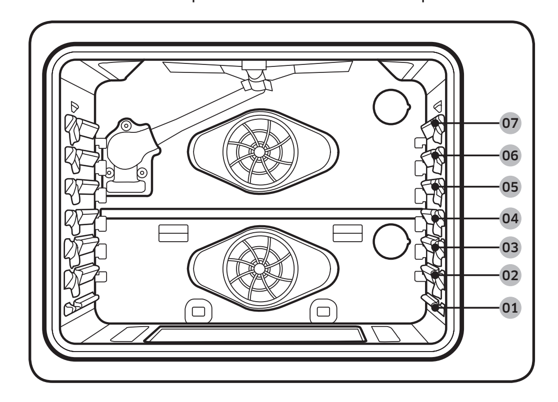




Utilisation des grilles du four

Mode Unique : un compartiment du four

Votre cuisinière à four à gaz est livrée avec 3 grilles dans 7 positions pour les grilles. Les positions des grilles sont délimitées par les guides de grille prévus pour soutenir les grilles. Chaque guide de grille comporte une butée pour éviter que les grilles ne se desserrent pendant le fonctionnement du four. Chacune comporte des butées qui doivent être correctement installées sur les guides de grille. Les butées permettent d'éviter que les grilles de sortent complètement du four par accident lorsque vous les tirez.



Type d'aliment	Hauteur de grille
Cuisson d'hamburgers au gril	6
Cuisson au gril de viandes ou de petits morceaux de volaille, poisson	6-4
Couronnes, quatre-quarts, tourtes surgelées, plats mijotés	4 ou 3
Pizza fraîche, gâteaux des anges, petits rôtis	2
Dinde, gros rôtis, jambons	1

⚠ ATTENTION

- Ne couvrez pas une grille du four avec du papier aluminium. Cela peut ralentir la circulation de la chaleur, entraînant une mauvaise cuisson.
- Ne placez pas de feuille d'aluminium au fond du four. L'aluminium peut fondre et endommager le four.
- Disposez les grilles du four uniquement lorsque le four est froid.
- Lorsque vous posez la grille sur la position la plus haute (position 7), veillez à ce qu'elle soit placée de façon stable sur la butée en relief.
- Lorsque vous utilisez la grille coulissante et une grille plate, placez toujours la grille coulissante sous la grille plate.

REMARQUE

Ce tableau n'est communiqué qu'à titre indicatif.

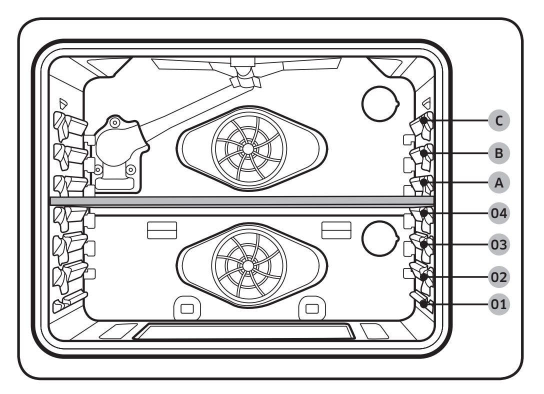




Four à gaz

Mode Double : deux compartiments du four

En mode Double, la plaque de séparation intelligente permet de séparer le four en une partie supérieure et une partie inférieure. Les parties supérieure et inférieure du four ont chacune 3 positions pour les grilles.



- La partie supérieure du four comporte 3 niveaux (A, B, C)
- La partie inférieure du four comporte 3 niveaux (1, 2, 3)

Type d'aliment	Hauteur de grille	
	Supérieur	Inférieur
Tartes surgelées	-	1
Gâteaux des anges	-	1
Couronne ou quatre-quarts	-	1
Muffins, brownies, cookies, petits gâteaux, gâteaux étagés, tartes, biscuits	A	1
Plats mijotés	-	1
Petits rôtis, jambons	A	1
Petits morceaux de poulet, de dinde, rôtis moyens	-	1

⚠ ATTENTION

Précautions à suivre lors de l'utilisation de la partie supérieure du four uniquement :

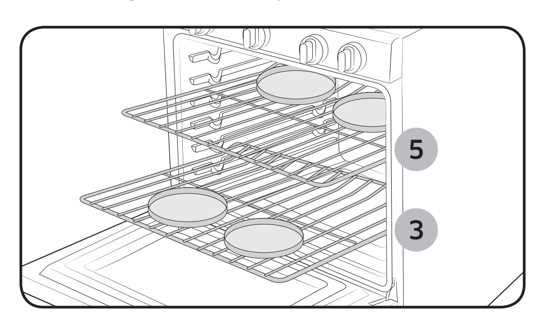
- Vous devez préchauffer le four. Sinon, les aliments peuvent être trop cuits ou brûlés sur la surface et pas assez cuits à l'intérieur.
- Pour changer la température durant la cuisson, retirez tout d'abord les aliments puis changez la température. Replacez ensuite les aliments à l'intérieur du four. Sinon, les aliments peuvent être brûlés par le brûleur du gril lors du préchauffage.
- En mode de cuisson par convection, ne faites pas cuire des aliments de plus de 50 mm de hauteur.
- Le temps de cuisson peut être plus long que pour la cuisson du four en mode unique.

REMARQUES

- Ce tableau n'est communiqué qu'à titre indicatif.
- Lors de l'utilisation du mode de la partie supérieure du four, préchauffez toujours avant de cuisiner des aliments comme une pizza.
- Nous vous conseillons de faire cuire les pizzas et les tartes en utilisant la 2ème position de grille en mode Unique ou la 2ème position de grille de la partie inférieure du four en mode Double pour les fonds croustillants.

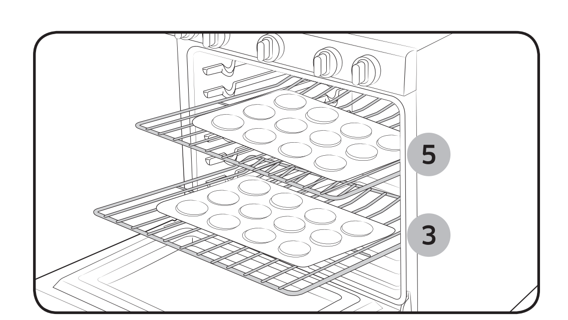


Cuisson à grilles multiples



Positions des plats à pâtisseries

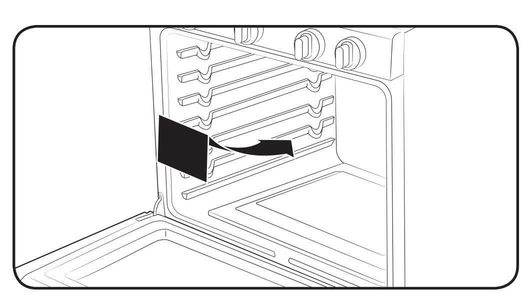
- Lorsque vous faites cuire des gâteaux ou des cookies sur deux grilles en mode Unique, placez les grilles aux positions 3 et 5 pour obtenir des performances optimales.
- Lorsque vous utilisez 4 moules sur deux grilles : Placez deux moules à l'arrière de la grille supérieure et les deux autres moules à l'avant de la grille inférieure.
- Lorsque vous cuisinez plusieurs éléments sur une même grille, laissez un espace de 1" à 1,5" (2,5 cm à 3,8 cm) entre chacun d'eux.



Positions des plaques à cookies

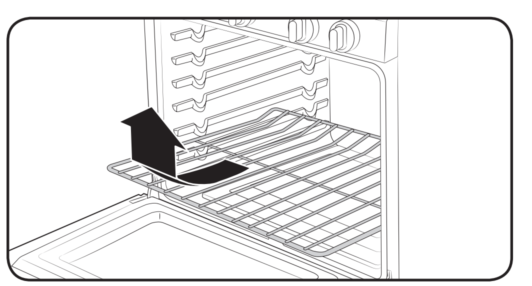
- Lorsque vous faites cuire des cookies sur plusieurs grilles, placez-les aux positions 3 et 5.

Insérer et retirer une grille du four



Pour insérer une grille dans le four

1. Placez l'extrémité arrière de la grille dans un guide de grille.
2. Glissez la grille dans son guide en maintenant l'extrémité avant de la grille.



Pour retirer une grille du four

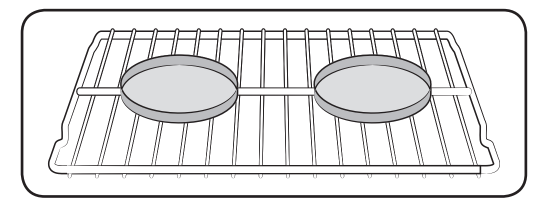
1. Tirez le grille vers vous jusqu'à ce qu'elle arrive en butée.
2. Soulevez l'extrémité avant de la grille et retirez-la de son guide.



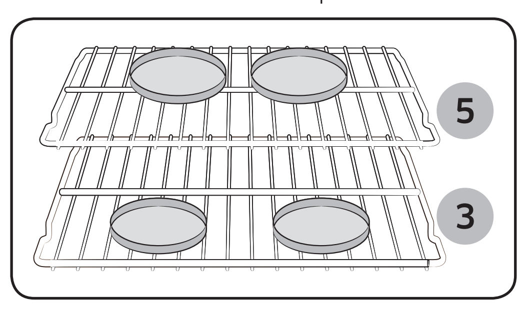


Four à gaz

Emplacement de la grille et de la poêle



Grille unique



Grilles multiples

Positionnez les moules à gâteaux le plus au centre possible du four pour assurer de meilleurs résultats. Si vous utilisez plusieurs moules, espacez-les d'au moins 1” à 1½”.
Si vous faites une cuisson sur deux grilles en mode Unique, placez les grilles du four aux positions 3 et 5 pour obtenir des résultats optimaux.
Lorsque vous faites une cuisson en mode Unique sur une seule grille, placez-la à la position 3 ou 4.

- Lorsque vous utilisez la grille coulissante, placez-la sous la grille plate.

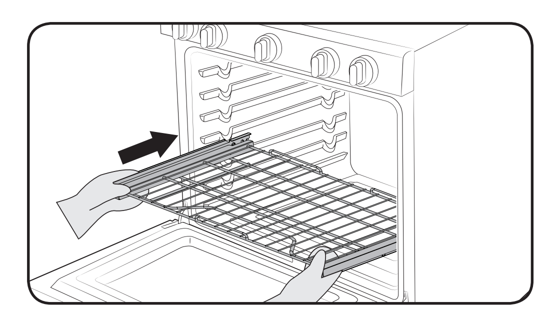


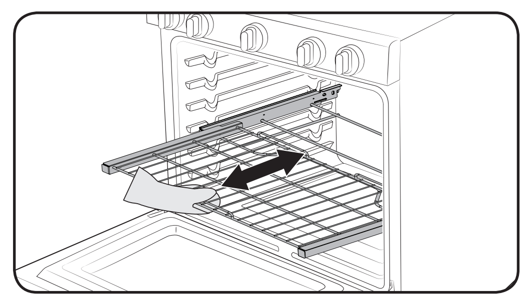



Utilisation de la grille coulissante

La grille entièrement coulissante facilite la préparation des plats, en particulier lorsqu'ils sont cuisinés dans des récipients lourds. La grille est équipée de deux rails coulissants vous permettant de faire sortir la grille du four sans risquer de toucher les parois du four.

Installation de la grille coulissante





- Assurez-vous que la grille coulissante est en position fermée et que le four est éteint, puis insérez-la entièrement le long des rails de guidage.
- Lorsque vous utilisez la grille coulissante dans le four, n'utilisez la poignée de la grille que pour la sortir du four ou la faire rentrer. Si vous saisissez le cadre pendant l'utilisation de la grille, vous tirez alors l'ensemble de la grille coulissante vers vous.

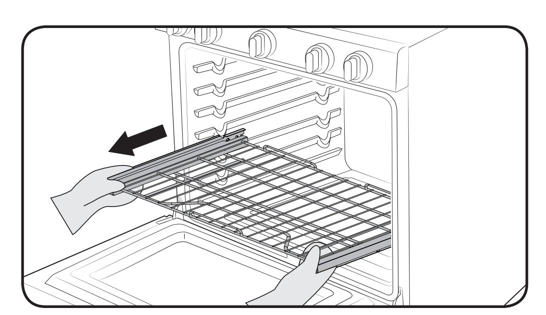




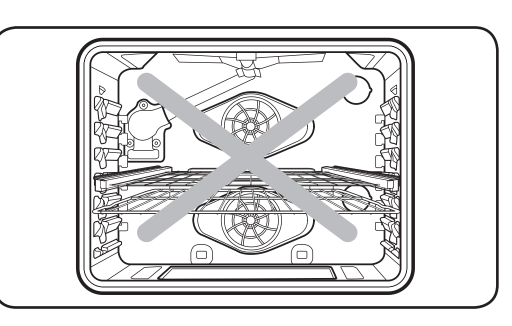


Four à gaz

Retrait de la grille coulissante



- Assurez-vous que la grille coulissante est en position fermée et que le four est éteint et a refroidi, puis saisissez et tirez à la fois sur la grille et le cadre.



⚠ **ATTENTION**

- N'installez pas la grille coulissante juste au-dessus d'une grille plate.
- Vous ne pourrez pas l'installer correctement et la grille pourrait tomber.
- Retirez la grille coulissante avant de commencer un cycle d'auto-nettoyage.

REMARQUE

Vous pouvez installer la grille coulissante sur n'importe quel niveau sauf le niveau le plus haut (niveau 7) et le plus bas (niveau 1) dans le four.





Options de cuisson

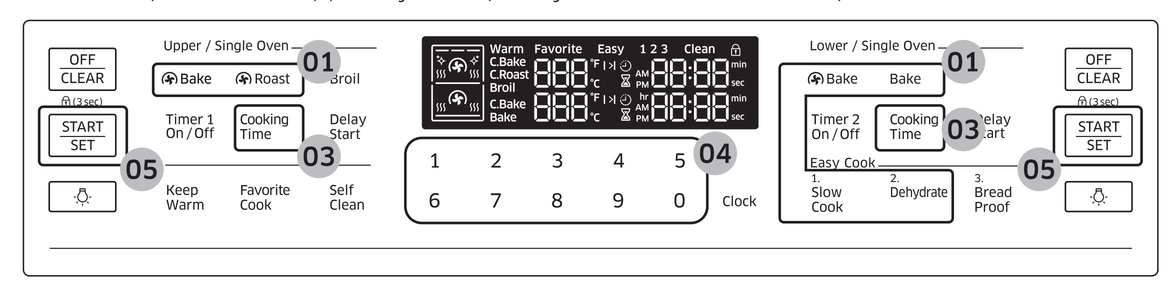
⚠ **ATTENTION**

Les aliments qui se périment facilement, comme le lait, les œufs et les viandes, doivent être conservés au réfrigérateur avant d'être placés dans le four. Même réfrigérés, ces aliments ne doivent pas rester à l'air ambiant pendant plus d'une heure avant le démarrage de la cuisson. De plus, ils doivent être retirés rapidement du four une fois la cuisson terminée.

Cuisson minutée (mode Unique)

La cuisson minutée commande le four pour cuire les aliments à une température réglée pour une durée définie. Le four s'éteint automatiquement lorsque la cuisson est terminée.

Mode : Bake (Cuisson traditionnelle) / Bake (Cuisson traditionnelle) / Roast (Rôtissage) / Slow Cook (Cuisson lente) / Dehydrate (Déshydratation des aliments)



1. Appuyez sur le bouton correspondant à un mode de cuisson souhaité, tel que **Bake (Cuisson traditionnelle)** sur le côté gauche ou droit du tableau.
2. Si nécessaire, modifiez la température à l'aide du pavé numérique.
3. Appuyez sur le bouton **Cooking Time (Temps de cuisson)** sur le côté gauche ou droit du tableau.
4. Réglez le temps de cuisson entre 1 minute et 9 heures et 99 minutes (9:99) à l'aide du pavé numérique.
5. Appuyez sur le bouton **START/SET (DÉPART/RÉGLAGE)** sur le côté droit ou gauche du tableau. Le four s'allume automatiquement et le préchauffage démarre. La température augmente jusqu'à atteindre la température que vous avez réglée.
6. Lorsque le préchauffage est terminé, placez le récipient contenant les aliments sur une grille, puis fermez la porte. Le four commence la cuisson pour la durée que vous avez réglée.
7. Lorsque le temps de cuisson est écoulé, le four se coupe automatiquement et émet un son.

REMARQUE

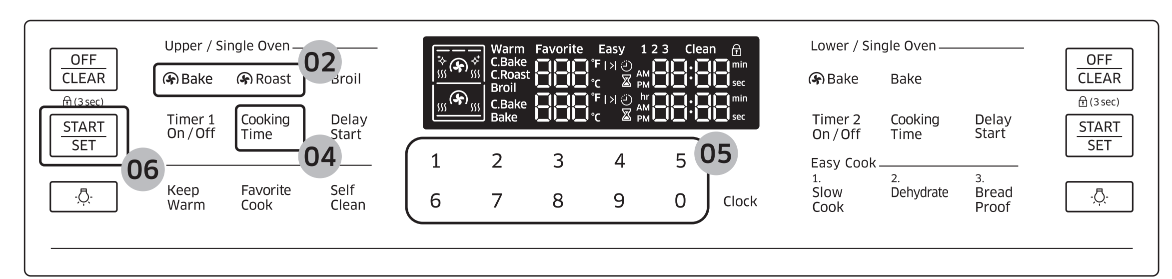
Pour modifier le temps de cuisson programmé, appuyez sur le bouton Cooking Time (Temps de cuisson) et saisissez un temps différent. Ensuite, appuyez sur le bouton **START/SET (DÉPART/RÉGLAGE)**.





Four à gaz

Cuisson minutée (mode de partie supérieure du four)

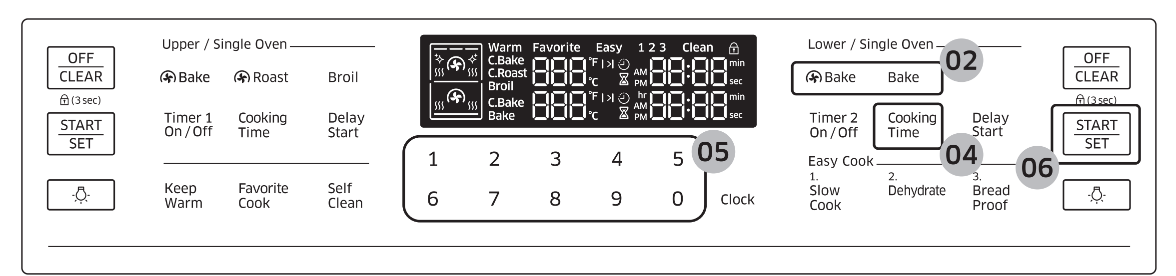


1. Insérez la plaque de séparation intelligente dans le four.
2. Appuyez sur le bouton correspondant à un mode de cuisson souhaité, tel que **Bake (Cuisson traditionnelle)** sur le côté gauche du tableau.
3. Si nécessaire, modifiez la température à l'aide du pavé numérique.
4. Appuyez sur le bouton **Cooking Time (Temps de cuisson)** sur le côté gauche du tableau.
5. Réglez le temps de cuisson entre 1 minute et 9 heures et 99 minutes (9:99) à l'aide du pavé numérique.
6. Appuyez sur le bouton **START/SET (DÉPART/RÉGLAGE)** sur le côté gauche du tableau. Le four s'allume automatiquement et le préchauffage démarre. La température augmente jusqu'à atteindre la température que vous avez réglée.
7. Lorsque le préchauffage est terminé, placez le récipient contenant les aliments sur une grille, puis fermez la porte. Le four commence la cuisson pour la durée que vous avez réglée.
8. Lorsque le temps de cuisson est écoulé, le four se coupe automatiquement et émet un son.






Cuisson minutée (mode de partie inférieure du four)



1. Insérez la plaque de séparation intelligente dans le four.
2. Appuyez sur le bouton correspondant à un mode de cuisson souhaité, tel que **Bake (Cuisson traditionnelle)** sur le côté droit du tableau.
3. Si nécessaire, modifiez la température à l'aide du pavé numérique.
4. Appuyez sur le bouton **Cooking Time (Temps de cuisson)** sur le côté droit du tableau.
5. Réglez le temps de cuisson entre 1 minute et 9 heures et 99 minutes (9:99) à l'aide du pavé numérique.
6. Appuyez sur le bouton **START/SET (DÉPART/RÉGLAGE)** sur le côté droit du tableau. Le four s'allume automatiquement et le préchauffage démarre. La température augmente jusqu'à atteindre la température que vous avez réglée.
7. Lorsque le préchauffage est terminé, placez le récipient contenant les aliments sur une grille, puis fermez la porte. Le four commence la cuisson pour la durée que vous avez réglée.
8. Lorsque le temps de cuisson est écoulé, le four se coupe automatiquement et émet un son.



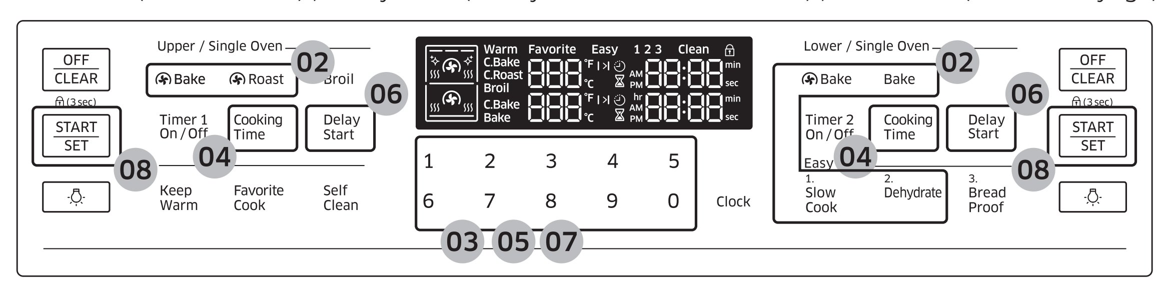



Four à gaz

Delay Start (Départ différé) (mode Unique)

La fonction Delay Start (Départ différé) vous permet d'utiliser la minuterie pour commencer et arrêter automatiquement un autre programme de cuisson. Le départ différé peut être réglé jusqu'à 12 heures avant d'autres cuissons.

Mode : Bake (Cuisson traditionnelle) / Bake (Cuisson traditionnelle) / Roast (Rôtissage) / Slow Cook (Cuisson lente) / Dehydrate (Déshydratation des aliments) / Self-clean (Auto-nettoyage)



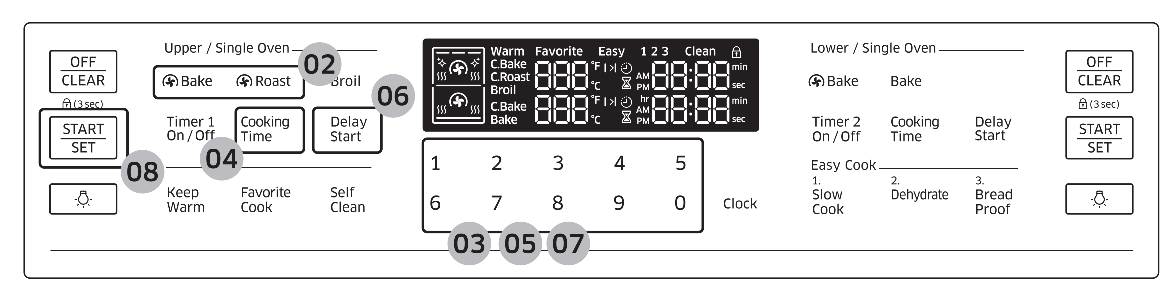
1. Placez le récipient contenant les aliments sur une grille, puis fermez la porte.
2. Appuyez sur le bouton correspondant à un mode de cuisson souhaité, tel que **Bake (Cuisson traditionnelle)** sur le côté gauche ou droit du tableau.
3. Si nécessaire, modifiez la température à l'aide du pavé numérique.
4. Appuyez sur le bouton **Cooking Time (Temps de cuisson)** sur le côté gauche ou droit du tableau.
5. Réglez le temps de cuisson entre 1 minute et 9 heures et 99 minutes (9:99) à l'aide du pavé numérique.
6. Appuyez sur le bouton **Delay Start (Départ différé)** sur le côté gauche ou droit du tableau.
7. Saisissez l'heure de départ à l'aide du pavé numérique.
8. Appuyez sur le bouton **START/SET (DÉPART/RÉGLAGE)** sur le côté gauche ou droit du tableau.
9. Le four démarre la cuisson à l'heure réglée et s'arrête automatiquement lorsque la cuisson est terminée.

REMARQUES

- Pour modifier l'heure de départ, appuyez sur le bouton **Delay Start (Départ différé)** et saisissez une nouvelle heure de départ. Ensuite, appuyez sur le bouton **START/SET (DÉPART/RÉGLAGE)**.
- Pour modifier le temps de cuisson programmé, appuyez sur le bouton **Cooking Time (Temps de cuisson)** et saisissez un temps différent. Ensuite, appuyez sur le bouton **START/SET (DÉPART/RÉGLAGE)**.



Delay Start (Départ différé) (mode Supérieur)



1. Insérez la plaque de séparation intelligente dans le four. Placez le récipient contenant les aliments sur une grille dans la partie supérieure du four, puis fermez la porte.
2. Appuyez sur le bouton correspondant à un mode de cuisson souhaité, tel que **Bake (Cuisson traditionnelle)** sur le côté gauche du tableau.
3. Si nécessaire, modifiez la température à l'aide du pavé numérique.
4. Appuyez sur le bouton **Cooking Time (Temps de cuisson)** sur le côté gauche du tableau.
5. Réglez le temps de cuisson entre 1 minute et 9 heures et 99 minutes (9:99) à l'aide du pavé numérique.
6. Appuyez sur le bouton **Delay Start (Départ différé)** sur le côté gauche du tableau.
7. Saisissez l'heure de départ à l'aide du pavé numérique.
8. Appuyez sur le bouton **START/SET (DÉPART/RÉGLAGE)** sur le côté gauche du tableau.
9. Le four démarre la cuisson à l'heure réglée et s'arrête automatiquement lorsque la cuisson est terminée.

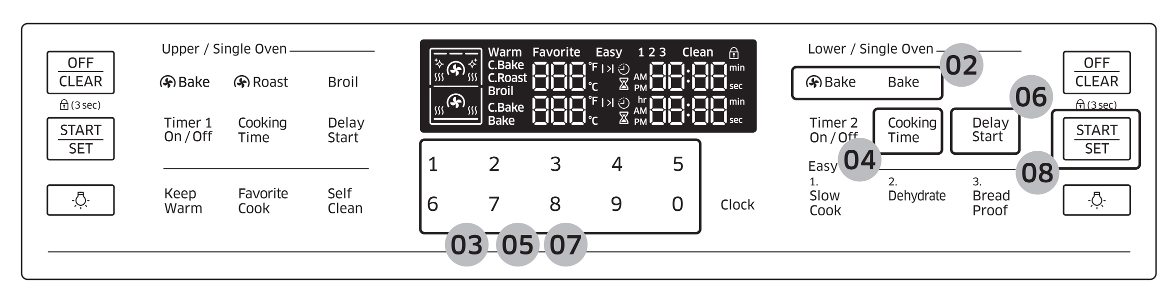






Four à gaz

Delay Start (Départ différé) (mode Inférieur)



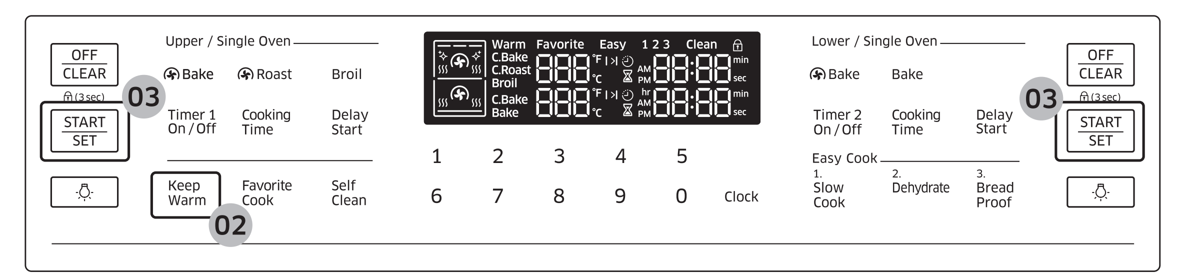
1. Insérez la plaque de séparation intelligente dans le four. Placez le récipient contenant des aliments sur une grille dans la partie inférieure du four, puis fermez la porte.
2. Appuyez sur le bouton correspondant à un mode de cuisson souhaité, tel que **Bake (Cuisson traditionnelle)** sur le côté droit du tableau.
3. Si nécessaire, modifiez la température à l'aide du pavé numérique.
4. Appuyez sur le bouton **Cooking Time (Temps de cuisson)** sur le côté droit du tableau.
5. Réglez le temps de cuisson entre 1 minute et 9 heures et 99 minutes (9:99) à l'aide du pavé numérique.
6. Appuyez sur le bouton **Delay Start (Départ différé)** sur le côté droit du tableau.
7. Saisissez l'heure de départ à l'aide du pavé numérique.
8. Appuyez sur le bouton **START/SET (DÉPART/RÉGLAGE)** sur le côté droit du tableau.
9. Le four démarre la cuisson à l'heure réglée et s'arrête automatiquement lorsque la cuisson est terminée.






Keep Warm (Maintien au chaud) (mode Unique uniquement)

Conserve les aliments cuits au chaud à basse température jusqu'à 3 heures.

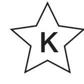


1. Placez le récipient contenant les aliments sur une grille, puis fermez la porte.
2. Appuyez sur le bouton **Keep Warm (Maintien au chaud)**.
3. Appuyez sur le bouton **START/SET (DÉPART/RÉGLAGE)** sur le côté gauche ou droit du tableau. Le four chauffe jusqu'à 170 °F (77 °C).

REMARQUES

- Vous pouvez annuler le maintien au chaud à tout moment en appuyant sur le bouton OFF/ CLEAR (ARRÊT/EFFACER).
- Pour régler la fonction de maintien au chaud pendant une cuisson minutée, appuyez sur le bouton Keep Warm (Maintien au chaud) en mode de cuisson minutée. Lorsque la cuisson minutée est terminée, le four abaissera la température jusqu'à la température de maintien au chaud par défaut et la conservera jusqu'à la fin ou l'annulation du maintien au chaud.
- Utilisez cette fonction uniquement pour le mode Unique, car votre four ne peut garder une basse température de cette fonction lors de la cuisson en mode Double.

L'option Sabbath (Shabbat) (Unique seulement)



(Utilisée pour les fêtes et le Shabbat juifs)
Utilisez uniquement cette option pour la cuisson lors des fêtes et du Shabbat juifs.
Pour de plus amples informations, visitez le site Web à l'adresse http://www.star-k.org.

Avec l'option Shabbat (Shabbat)

- La température du four peut être réglée plus ou moins élevée après l'activation de cette option.
- L'affichage ne change pas et aucune sonnerie ne retentit lorsque vous changez la température.
- Une fois l'option Sabbath (Shabbat) correctement activée pour la cuisson, le four reste allumé jusqu'à l'annulation de la fonction. Ce réglage écrase la fonction d'économie d'énergie après 12 heures, qui est réglée par défaut.
- Si vous souhaitez allumer l'éclairage du four durant le Shabbat, appuyez sur **OVEN LIGHT (ÉCLAIRAGE DU FOUR)** avant d'activer la fonction Shabbat. Une fois l'éclairage allumé et l'option Shabbat activée, le four reste allumé jusqu'à l'arrêt de cette option.
- Si vous souhaitez éteindre l'éclairage du four, éteignez-le avant l'activation de la fonction Shabbat.
- N'utilisez pas la table de cuisson lorsque l'option Shabbat est activée.



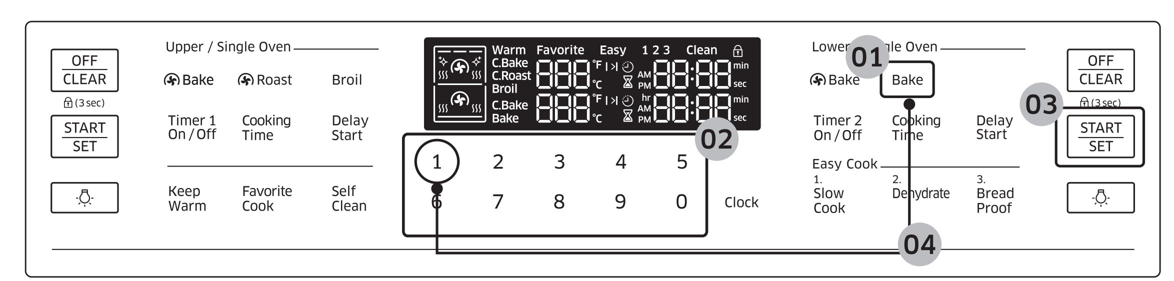
NX58J7750S_AA_AC_DG68-00623A-02_CFR.indd 51

2015-06-25 10:19:29



Four à gaz

Pour activer l'option Shabbat



1. Appuyez sur la touche **Bake (Cuisson traditionnelle).**
2. Saisissez la température souhaitée à l'aide du pavé numérique. La température par défaut est de 350 °F.
3. Appuyez sur la touche **START/SET (DÉPART/RÉGLAGE)**. La température affichée change lorsque le four atteint la température de 175 °F.
4. Appuyez simultanément sur les boutons **Bake (Cuisson traditionnelle)** et **Numéro 1** pendant 3 secondes pour afficher « SAb ». Lorsque « SAb » s'affiche, la commande du four n'émet plus de signaux sonores ni n'affiche plus les modifications ultérieures.

REMARQUES

- Vous pouvez modifier la température du four lorsque la cuisson démarre, mais l'affichage ne changera pas, ni la sonnerie. Après avoir modifié la température, 15 secondes sont nécessaires avant que le four ne reconnaisse la modification.
- Vous pouvez éteindre le four à tout moment en appuyant sur **OFF/CLEAR (ARRÊT/EFFACER)**. Cependant, l'option Shabbat n'est pas désactivée.
- Pour désactiver l'option Shabbat, maintenez les boutons **Bake (Cuisson traditionnelle)** et **Numéro 1** simultanément enfoncés pendant 3 secondes.
- Vous pouvez régler le temps de cuisson avant d'activer la fonction Shabbat.
- Après une coupure d'alimentation, le four ne reprend pas le fonctionnement automatiquement. « SAb » apparaît sur le tableau de commande, mais le four ne redémarre pas. Les aliments peuvent être retirés du four en toute sécurité, mais vous ne devez pas désactiver l'option Shabbat et redémarrer le four jusqu'à la fin de Sabbath/Holidays (Shabbat/Vacances).
- Après avoir respecté le Shabbat, désactivez l'option Shabbat en maintenant les boutons **Bake (Cuisson traditionnelle)** et **Numéro 1** simultanément enfoncés pendant au moins 3 secondes.

ATTENTION

- Ne tentez pas d'activer aucune autre fonction à l'exception de Bake (Cuire) lorsque l'option Shabbat est activée. Seuls les boutons suivants fonctionnent correctement : Number Pad (Pavé numérique), Bake (Cuisson), Oven Start/Set (Démarrage/Réglage du four), et Oven Off (Arrêt du four).
- N'ouvrez pas la porte du four ou ne modifiez pas sa température pendant environ 30 minutes après avoir démarré l'option Shabbat. Laissez le four atteindre la température réglée. Le ventilateur du four fonctionne uniquement lorsque la température du four augmente.

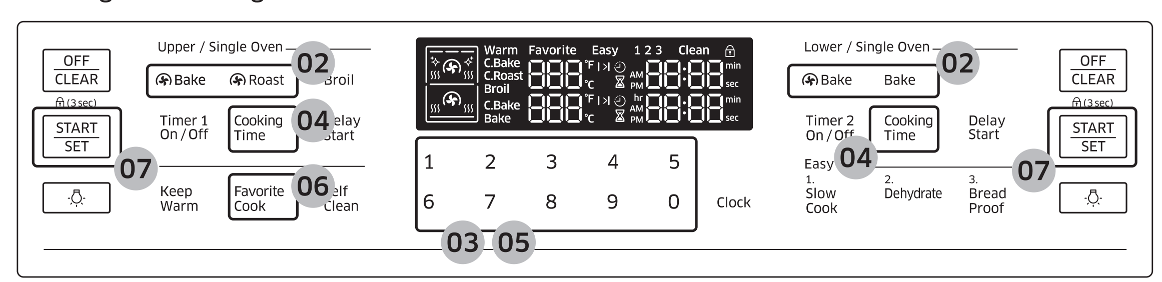




Favorite Cook (Cuisson favorite) (mode Unique)

Permet de créer une recette de cuisson favorite avec 3 réglages personnalisés différents. Cette option est uniquement disponible avec cuisson, cuisson par convection et rôtissage par convection.

Pour régler ou changer un mode de cuisson favori

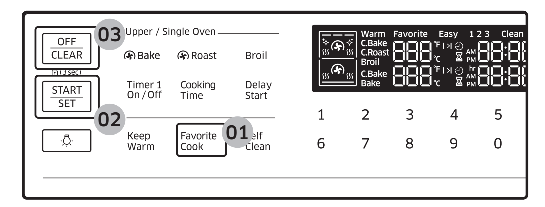


1. Appuyez sur le bouton correspondant à un mode de cuisson souhaité, tel que **Bake (Cuisson traditionnelle)** sur l'un des deux côtés du tableau.
2. Conservez la température par défaut (350 °F) ou entrez la température de votre choix à l'aide du pavé numérique.
3. Appuyez sur le bouton **Cooking Time (Temps de cuisson)** sur l'un des deux côtés du tableau.
4. Saisissez une durée de cuisson souhaitée à l'aide du pavé numérique.
5. Appuyez sur le bouton **Favorite Cook (Cuisson favorite)** sur l'un des deux côtés du tableau.

Mode Unique	Une fois	Deux fois	Trois fois
	Recette 1	Recette 2	Recette 3
Paramètres par défaut	Gâteaux	Viandes	Poulet
	Bake (Cuisson traditionnelle) : 325 °F	Roast (Rôtissage) : 350 °F	Roast (Rôtissage) : 375 °F

6. Appuyez sur le bouton **START/SET (DÉPART/RÉGLAGE)** sur l'un des deux côtés du tableau pour enregistrer les modifications.

Pour utiliser ou rappeler un mode de cuisson favori :



1. Appuyez sur le bouton **Favorite Cook (Cuisson favorite)** autant de fois correspondant à l'emplacement de stockage du réglage de la recette.
2. Appuyez sur le bouton **START/SET (DÉPART/RÉGLAGE)** pour commencer la cuisson.
3. Lorsque la cuisson est terminée, appuyez sur le bouton **OFF/CLEAR (ARRÊT/EFFACER)** puis sortez les aliments.

Four à gaz





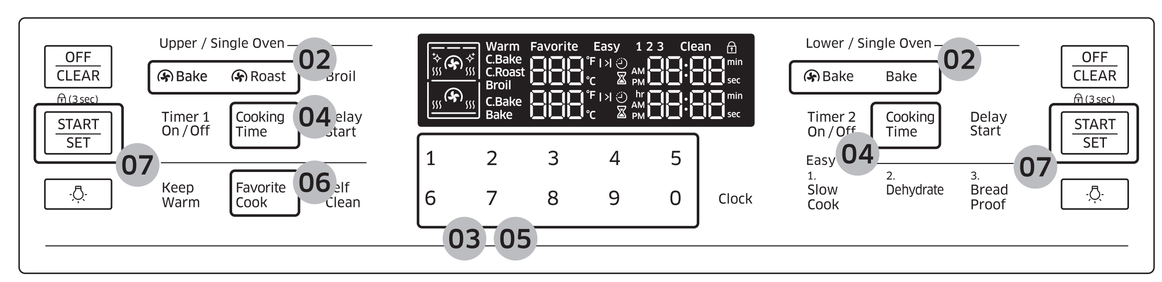


Four à gaz

Favorite Cook (Cuisson favorite) (mode Double)

Permet de créer une recette de cuisson favorite avec 3 réglages personnalisés différents. Vous devez choisir entre la partie supérieure ou inférieure du four lorsque vous enregistrez votre recette de cuisson favorite. Cette option est uniquement disponible avec cuisson, cuisson par convection et rôtissage par convection.

Pour régler ou changer un mode de cuisson favori



1. Insérez la plaque de séparation intelligente dans le four.
2. Appuyez sur le bouton correspondant à un mode de cuisson souhaité, tel que **Bake (Cuisson traditionnelle)** sur l'un des deux côtés du tableau.

REMARQUES

Une fois que vous avez sélectionné la partie du four à utiliser (par exemple Inférieur) et par conséquent un côté du tableau à utiliser (par exemple le côté droit), vous devez appuyez sur les bouton de ce côté-là pour les étapes restant à effectuer dans cette procédure, sauf lorsque vous saisissez la température et le temps de cuisson.

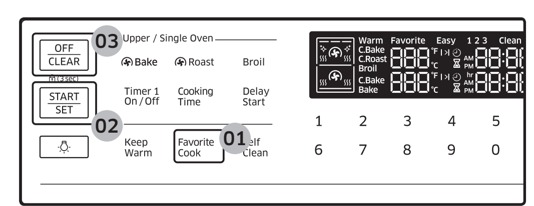
3. Conservez la température par défaut (350 °F) ou entrez la température de votre choix à l'aide du pavé numérique.
4. Appuyez sur le bouton **Cooking Time (Temps de cuisson)** sur l'un des deux côtés du tableau.
5. Saisissez une durée de cuisson souhaitée à l'aide du pavé numérique.
6. Appuyez sur le bouton **Favorite Cook (Cuisson favorite)** sur l'un des deux côtés du tableau.

Mode Double	Une fois	Deux fois	Trois fois
	Recette 1	Recette 2	Recette 3
Paramètres par défaut	Supérieur	Supérieur	Supérieur
	Gâteaux	Viandes	Poulet
	Bake (Cuisson traditionnelle) : 325 °F	Roast (Rôtissage) : 325 °F	Roast (Rôtissage) : 375 °F

7. Appuyez sur le bouton **START/SET (DÉPART/RÉGLAGE)** sur l'un des deux côtés du tableau pour enregistrer les modifications.



Pour utiliser ou rappeler un mode de cuisson favori :



1. Appuyez sur le bouton Favorite Cook (Cuisson favorite) autant de fois correspondant à l'emplacement de stockage du réglage de la recette.
2. Appuyez sur le bouton **START/SET (DÉPART/RÉGLAGE)** pour commencer la cuisson.
3. Lorsque la cuisson est terminée, appuyez sur le bouton **OFF/CLEAR (ARRÊT/EFFACER)** puis sortez les aliments.

REMARQUES

- Si vous utilisez simultanément les parties supérieure et inférieure du four, le fait d'appuyez sur le bouton Favorite Cook (Cuisson favorite) ne permet d'enregistrer les réglages que pour l'une des deux parties.
- Si vous appuyez sur le bouton Favorite Cook (Cuisson favorite) avant une cuisson en mode Double, la partie du four enregistrée s'affiche à l'écran.



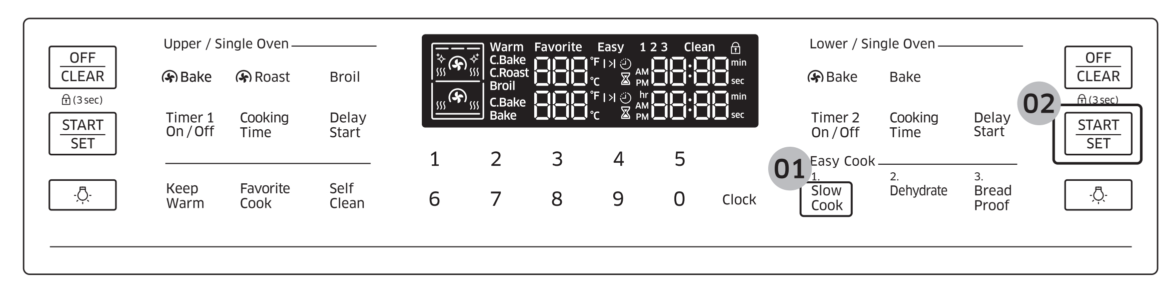



Four à gaz

Cuisson lente, Déshydratation des aliments, Levée

Slow cook (Cuisson lente) (mode Unique uniquement)

La fonction Slow Cook (Cuisson lente) peut être utilisée pour cuire les aliments lentement à une température plus basse. Un temps de cuisson plus long permet une meilleure diffusion des arômes dans de nombreuses recettes. Cette fonction est idéale pour faire rôtir du bœuf, du porc et de la volaille. La cuisson lente de la viande peut lui donner un aspect foncé sans qu'elle soit brûlée. Ceci est tout à fait normal.



1. Appuyez une fois sur **Slow Cook (Cuisson lente)** pour HI (Élevé) et deux fois pour LO (Faible).
2. Appuyez sur **START/SET (DÉPART/RÉGLAGE)**.



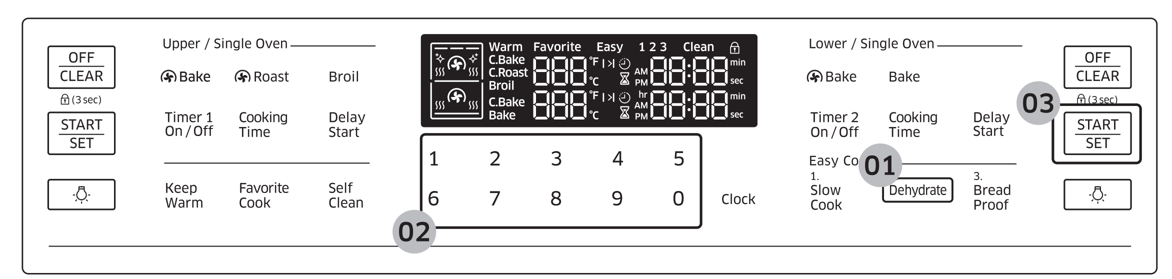
REMARQUE

Utilisez une seule grille et placez-la sur la position 1 ou 2 pour obtenir de meilleurs résultats. Il n'est pas nécessaire de faire préchauffer le four.



Dehydrate (Déshydratation des aliments) (mode Unique uniquement)

Déshydrate les aliments ou retire l'humidité des aliments via la circulation de la chaleur. Une fois que les aliments sont déshydratés, conservez-les dans un endroit frais et sec. Pour des fruits, ajoutez du jus de citron ou d'ananas ou saupoudrez du sucre sur les fruits pour qu'ils conservent leur caractère sucré.



1. Appuyez sur **Dehydrate (Déshydratation)**. La température par défaut est de 150 ˚F.
2. Saisissez la température souhaitée à l'aide du pavé numérique. (100 à 175 ˚F)
3. Appuyez sur **START/SET (DÉPART/RÉGLAGE)**.

Températures recommandées pour la déshydratation des aliments

Catégorie	Hauteur de grille	Température (˚F)
Légumes ou Fruits	3 ou 4	100-150
Viande	3 ou 4	145-175

REMARQUES

- Le temps de séchage dépend de la teneur en humidité des aliments, de leur taille et du taux d'humidité dans l'air.
- Il n'est pas nécessaire de faire préchauffer le four.

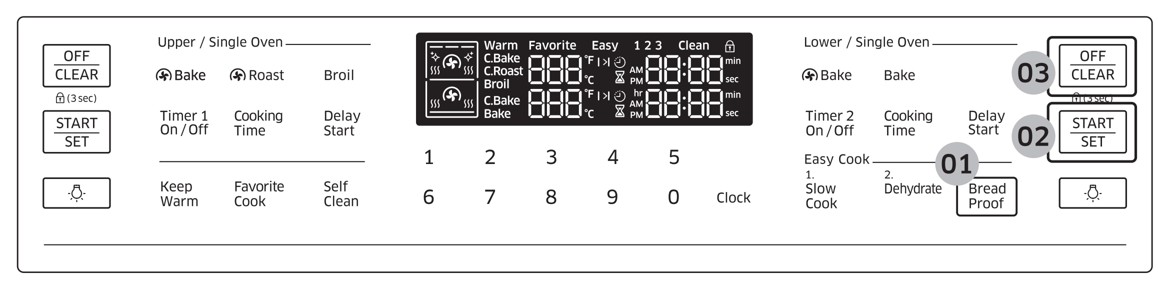






Bread Proof (Pain précuit) (mode Unique uniquement)

La fonction Bread Proof (Pain précuit) fournit automatiquement la température optimale pour le processus de levée du pain. Par conséquent, aucun réglage de température n'est nécessaire. Si vous appuyez sur Bread Proof (Pain précuit) alors que la température du four est supérieure à 100 °F, l'indication Hot (Chaud) s'affiche à l'écran. Pour assurer des résultats optimaux, il est préférable de démarrer cette fonction à four froid. C'est pourquoi, nous vous conseillons d'attendre que le four ait refroidi et que l'indication Hot (Chaud) disparaisse de l'affichage.



1. Appuyez sur **Bread Proof (Pain précuit)**.
2. Appuyez sur **START/SET (DÉPART/RÉGLAGE)**.
3. Appuyez sur **OFF/CLEAR (ARRÊT/EFFACER)** à tout moment pour désactiver la fonction Bread Proof (Pain précuit).

REMARQUE

Placez la grille en position 3 pour précuire du pain.

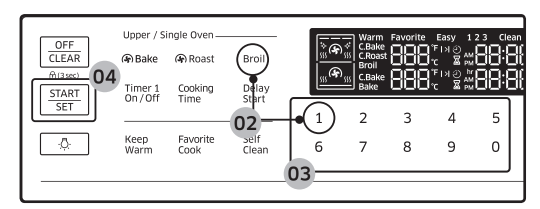




Fonctions de non cuisson

Réglage de la température

Les températures du four ont été étalonnées en usine. Lorsque vous utilisez votre four pour la première fois, veillez à respecter les temps et les températures de recette recommandés. S'il apparaît que le four est trop chaud ou trop froid, vous pouvez réajuster la température du four. Avant de réétalonner, essayez une recette en sélectionnant une température supérieure ou inférieure à celle recommandée. Les résultats de cuisson devraient vous indiquer si un nouveau réglage est nécessaire ou non. La température du four peut être réglée à ±35 °F (±19 °C).



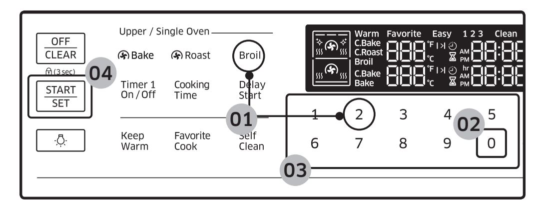
1. Appuyez simultanément sur le bouton **Broil (Gril)** et sur la touche **1** du pavé numérique pendant 3 secondes.
2. Appuyez sur le bouton **Broil (Gril)** pour sélectionner une température supérieure (+) ou inférieure (-).
3. Saisissez une valeur de réglage de la température (0 à 35) à l'aide du pavé numérique.
4. Appuyez sur le bouton **START/SET (DÉPART/RÉGLAGE)** pour enregistrer les modifications.

REMARQUE

Cet ajustement n'affecte pas la température du gril ou de l'auto-nettoyage, il est mémorisé après une coupure d'alimentation.

Temp. Unit (Unité de temp.) (°F / °C)

Permet de modifier le format de la température du four en Fahrenheit ou Centigrade. Par défaut, l'affichage indique des degrés Fahrenheit.



1. Appuyez simultanément sur le bouton **Broil (Gril)** et sur la touche **2** du pavé numérique pendant 3 secondes.
2. Appuyez sur la touche **0** du pavé numérique pour sélectionner Fahrenheit ou Celsius.
3. Appuyez sur le bouton **START/SET (DÉPART/RÉGLAGE)** pour enregistrer les modifications.

Four à gaz





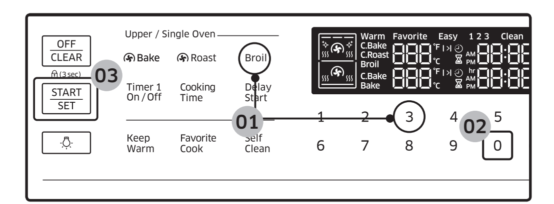


Four à gaz

Four à gaz

Conversion automatique

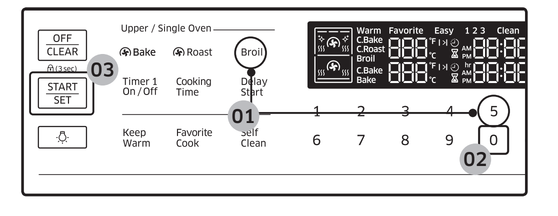
Convertit automatiquement les températures de cuisson classique en températures de cuisson par convection. Par exemple, si vous saisissez une température de cuisson classique de 350 °F et si vous appuyez sur **START/SET (DÉPART/RÉGLAGE)**, le four affiche la température convertie, soit 325 °F.



1. Appuyez simultanément sur le bouton **Broil (Gril)** et sur la touche **3** du pavé numérique pendant 3 secondes.
2. Appuyez sur la touche **0** du pavé numérique pour sélectionner Off (Désactivation) On (Activation). (Le réglage par défaut est *Off (Désactivation).)
3. Appuyez sur le bouton **START/SET (DÉPART/RÉGLAGE)** pour enregistrer les modifications.

Économie d'énergie

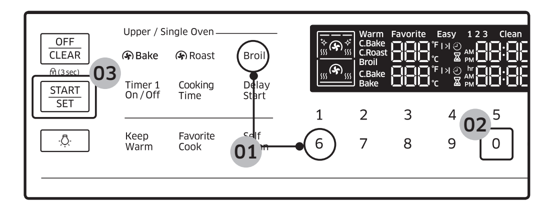
Éteint automatiquement le four 12 heures après le démarrage de la cuisson ou 3 heures après le démarrage du gril.



1. Appuyez simultanément sur le bouton **Broil (Gril)** et sur la touche **5** du pavé numérique pendant 3 secondes.
2. Appuyez sur la touche **0** du pavé numérique pour sélectionner Off (Désactivation) On (Activation).
3. Appuyez sur le bouton **START/SET (DÉPART/RÉGLAGE)** pour enregistrer les modifications.

Son

Coupe/Rétablit le son du four.

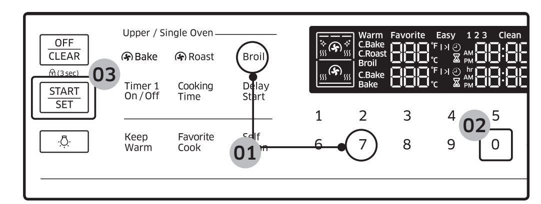


1. Appuyez simultanément sur le bouton **Broil (Gril)** et sur la touche **6** du pavé numérique pendant 3 secondes.
2. Appuyez sur la touche **0** du pavé numérique pour sélectionner Unmute (Désactiver la sourdine) ou Mute (Mise en sourdine).
3. Appuyez sur le bouton **START/SET (DÉPART/RÉGLAGE)** pour enregistrer les modifications.



Mode Démo

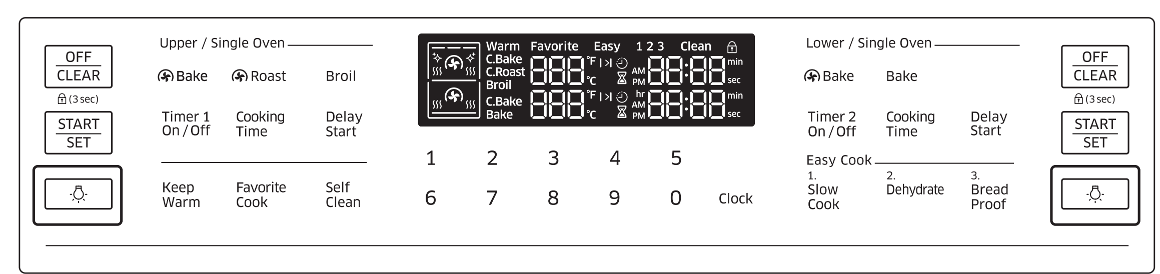
Utilisé par les points de vente au détail à des fins d'affichage uniquement. Dans ce mode, l'élément chauffant ne fonctionne pas.



1. Appuyez simultanément sur le bouton **Broil (Gril)** et sur la touche **7** du pavé numérique pendant 3 secondes.
2. Appuyez sur la touche **0** du pavé numérique pour sélectionner Off (Désactivation) On (Activation).
3. Appuyez sur le bouton **START/SET (DÉPART/RÉGLAGE)** pour enregistrer les modifications.

Éclairage du four

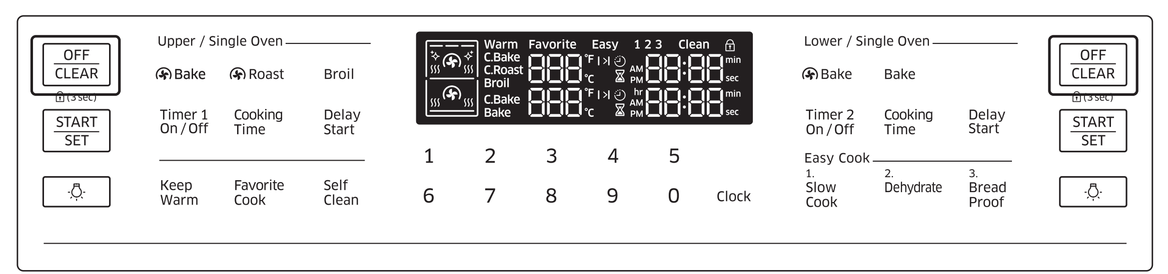
Cette fonction active et désactive l'éclairage du four.



Appuyez sur le bouton **Éclairage four** pour éclairer ou éteindre le four.

Verrouillage du four

Verrouille le tableau de commande et la porte pour éviter un fonctionnement accidentel et/ou le basculement de l'appareil.



Maintenez le bouton **OFF/CLEAR (ARRÊT/EFFACER)** enfoncé pendant 3 secondes pour verrouiller ou déverrouiller simultanément le tableau de commande et la porte. Lorsque Verrouillage du four est activé, le tableau du four ne fonctionne pas et la porte du four est verrouillée et ne peut pas être ouverte.





Nettoyage

Tableau de commande

Verrouillez d'abord le tableau de commande et la porte pour éviter un fonctionnement accidentel et/ou le basculement de l'appareil.

1. Maintenez le bouton OFF/CLEAR (ARRÊT/EFFACER) enfoncé pendant 3 secondes pour verrouiller simultanément le tableau de commande et la porte.
2. Nettoyez le tableau de commande à l'aide d'un chiffon doux humidifié avec de l'eau pure, de l'eau tiède savonneuse ou du produit à vitre. Ne vaporisez pas de produits de nettoyage directement sur le tableau de commande.
3. Une fois terminé, maintenez à nouveau le bouton OFF/CLEAR (ARRÊT/EFFACER) enfoncé pendant 3 secondes.

⚠ AVERTISSEMENT

- Assurez-vous que le tableau de commande est éteint et que toutes les surfaces du four à gaz sont froides avant le nettoyage. Dans le cas contraire, vous pourriez des brûlures.
- Si le four a été éloigné du mur, assurez-vous que le dispositif anti-basculement est réinstallé correctement avant de remettre le four en place. Dans le cas contraire, le four peut basculer et provoquer des blessures corporelles.
- N'utilisez pas de tampon à récurer métallique ou de nettoyants abrasifs d'aucune sorte. Les surfaces seraient rayées ou endommagées.

Surface en acier inoxydable

1. Retirez toutes les traces de projections, les taches et la graisse à l'aide d'un chiffon doux humide.
2. Appliquez un nettoyant adapté à l'acier inoxydable sur un chiffon ou une serviette en papier.
3. Nettoyez une petite zone à la fois, en frottant si possible l'inox dans le sens du grain.
4. Une fois terminé, séchez la surface à l'aide d'un chiffon doux et sec.
5. Répétez les étapes 2 à 4 autant de fois que nécessaire.

⚠ ATTENTION

- N'utilisez pas de tampon à récurer métallique ou de nettoyants abrasifs sur les surfaces en acier inoxydable. La surface serait rayée.
- Ne vaporisez aucun type d'agent nettoyant dans les orifices de la coupelle. Le système d'allumage est situé dans ces orifices et doit rester hors humidité.

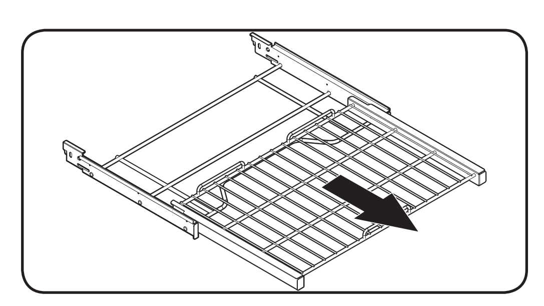
Grilles

Pour conserver les grilles propres, retirez-les de la cavité et faites-les tremper dans de l'eau tiède savonneuse. Puis, éliminez les impuretés des grilles en utilisant une éponge à récurer en plastique. Si les grilles ne glissent pas vers l'intérieur ou l'extérieur avec régularité après les avoir nettoyées, frottez les guides des rails latéraux avec un papier sulfurisé ou un tissu imprégné de quelques gouttes d'huile de cuisine. Cela permettra une meilleure insertion des grilles dans leurs glissières.

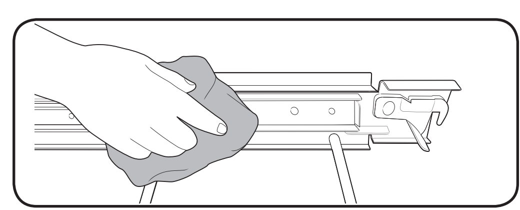




Grille coulissante



1. Retirez la grille coulissante du four.
2. Ouvrez complètement la grille coulissante sur une table. Il est recommandé de placer un journal sous la grille pour faciliter le nettoyage ultérieur.



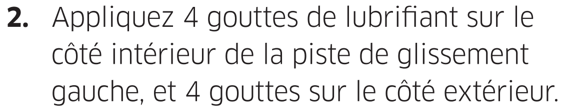
3. Si les pistes de glissement sont sales, retirez les saleté et la crasse en utilisant une serviette en papier. Appliquez à nouveau le lubrifiant au graphite en respectant les consignes ci-dessous :



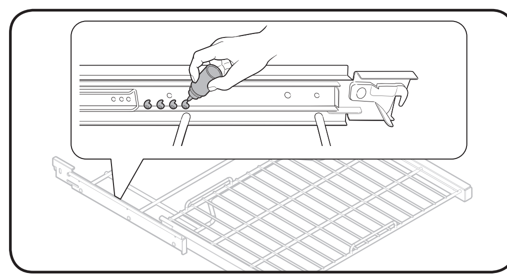
Pour appliquer le lubrifiant au graphite

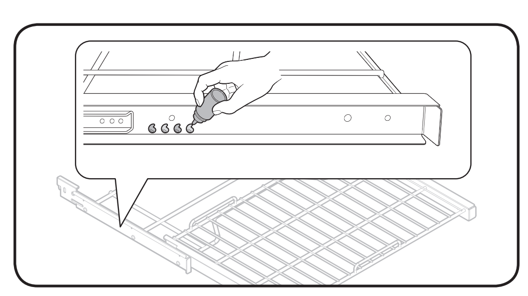


1. Secouez le lubrifiant au graphite avant de l’ouvrir.

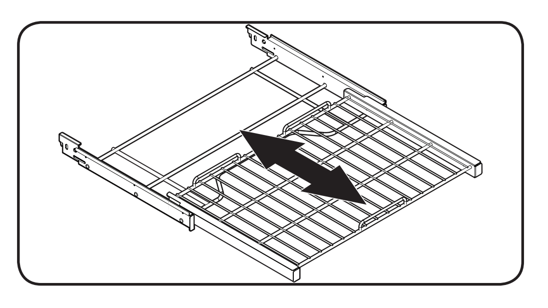


2. Appliquez 4 gouttes de lubrifiant sur le côté intérieur de la piste de glissement gauche, et 4 gouttes sur le côté extérieur.
3. Répétez l'étape 2 ci-dessus sur la piste de glissement droite.





4. Déployez et rentrez la grille coulissante plusieurs fois pour répartir le lubrifiant.





Entretien

REMARQUES

- Ne nettoyez pas les grilles au lave-vaisselle.
- Si une grille ne glisse pas avec régularité, appliquez quelques gouttes d'huile de cuisine sur les guides de grille du four.
- Si une grille devient trop difficile à faire glisser vers l'intérieur ou l'extérieur, lubrifier cette grille.
- Pour acheter du lubrifiant au graphite, contactez-nous au 1-800-SAMSUNG (726-7864).
- Pour l'achat en ligne, visitez notre site à l'adresse http://www.samsungparts.com/Default.aspx et recherchez la référence DG81-01629A.

ATTENTION

- Ne laissez pas les grilles dans le four pendant le cycle de nettoyage automatique. La chaleur extrême générée durant ce cycle peut détacher de manière permanente le revêtement de la grille et rendre ensuite difficile le retrait de la grille.
- Ne vaporisez pas d'huile de cuisine ni de lubrifiant directement sur la grille coulissante.

Porte

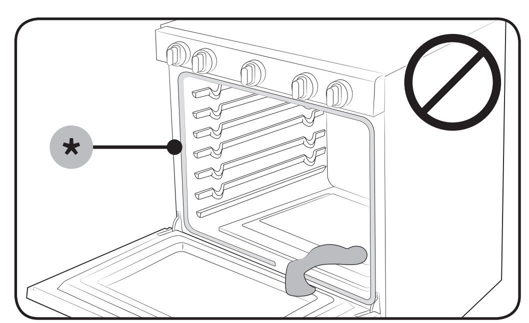
Ne retirez pas le joint intérieur de la porte du four pour le nettoyage.

Côté intérieur

- Surface intérieure : Nettoyez le côté intérieur de la porte manuellement en utilisant une éponge à récurer en plastique et de l'eau savonneuse, puis essuyez-le avec un chiffon sec. Veillez à ne pas mouiller le joint ni laisser de l'humidité dans la porte.
- Vitre intérieure : La vitre intérieure est nettoyée automatiquement durant le cycle d'auto-nettoyage.

Côté extérieur

- Surface extérieure : Respectez les consignes de nettoyage pour la surface en acier inoxydable figurant dans la section précédente.
- Vitre extérieure : Nettoyez la vitre extérieure en utilisant un agent nettoyant pour vitre ou de l'eau savonneuse. Rincez et séchez minutieusement. Veillez à ne pas mouiller le joint ni laisser de l'humidité dans la porte.



ATTENTION

Ne laissez pas l'humidité pénétrer dans la porte ou en contact avec le joint de la porte (*). L'humidité peut réduire les performances du joint.

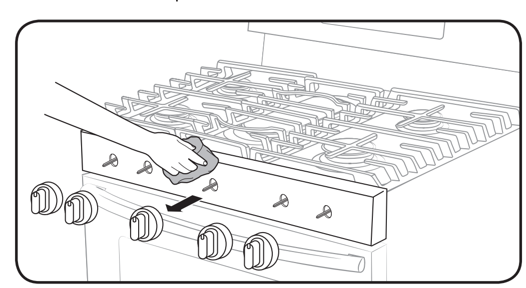
Entretien



Brûleurs de surface

Commandes des brûleurs

Assurez-vous que les boutons des brûleurs de surface soient sur la position OFF (ARRÊT).



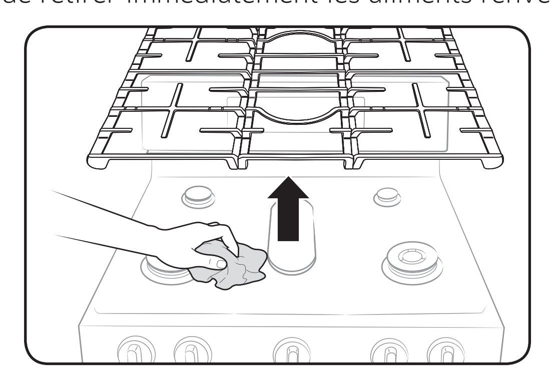
1. Tirez les boutons hors des tiges des vannes de commande comme indiqué.
2. Nettoyez les boutons à l'eau chaude savonneuse. Puis, rincez-les et séchez-les complètement.
3. Nettoyez les surfaces en acier inoxydable à l'aide d'un agent nettoyant pour acier inoxydable.
4. Réinsérez les boutons sur les tiges des vannes de commande.

⚠ ATTENTION

- Ne lavez pas les boutons de commande dans un lave-vaisselle.
- Ne vaporisez pas de produits de nettoyage directement sur le tableau de commande. L'humidité pénétrant dans les circuits électriques peut provoquer un choc électrique ou endommager l'appareil.

Surface de la plaque de cuisson

La surface de la plaque de cuisson en émail vitrifié doit être maintenue propre. Il est conseillé de retirer immédiatement les aliments renversés.



1. Eteignez tous les brûleurs de surface.
2. Patientez jusqu'à ce que toutes les grilles des brûleurs soient refroidies avant de les retirer.
3. Nettoyez la surface de la table de cuisson à l'aide d'un chiffon doux. Si des aliments renversés s'écoulent dans les fentes des composants d'un brûleur, retirez le chapeau et la tête du brûleur puis essuyez les salissures.
4. Lorsque le nettoyage est terminé, réinsérez les composants des brûleurs et repositionnez les grilles des brûleurs.

⚠ ATTENTION

- N'utilisez pas un tampon à récurer métallique ni un nettoyant abrasif susceptible de rayer ou d'endommager la surface émaillée.
- Ne retirez pas la surface de la table de cuisson pour la nettoyer. Les conduits de gaz alimentant les coupelles de brûleurs peuvent être endommagés entraînant un incendie ou une défaillance du système.



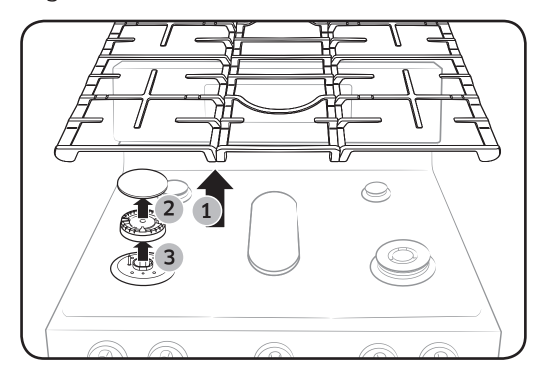




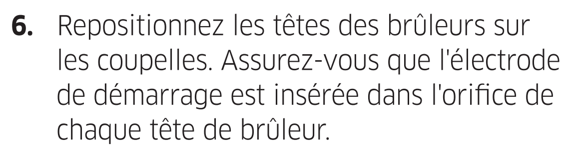
Entretien

Grilles et composants des brûleurs

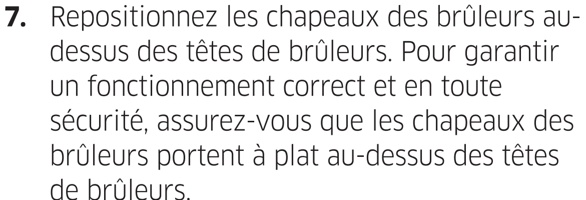
Éteignez tous les brûleurs de surface et assurez-vous qu'ils sont tous refroidis.



1. Retirez les grilles des brûleurs.
2. Retirez les chapeaux des brûleurs des têtes de brûleurs.
3. Retirez les têtes de brûleurs des coupelles pour dégager les électrodes de démarrage.
4. Nettoyez toutes les grilles amovibles et les composants du brûleur à l'eau chaude savonneuse. N'utilisez pas de tampons à récurer métalliques ni de nettoyants abrasifs.
5. Rincez et séchez complètement les grilles et les composants des brûleurs.

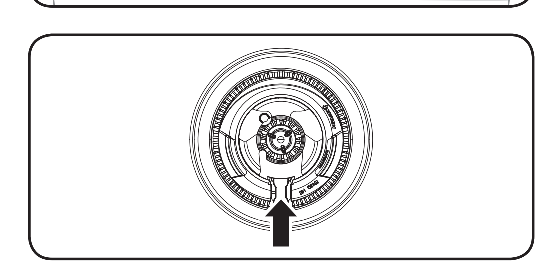


6. Repositionnez les têtes des brûleurs sur les coupelles. Assurez-vous que l'électrode de démarrage est insérée dans l'orifice de chaque tête de brûleur.
7. Repositionnez les chapeaux des brûleurs au-dessus des têtes de brûleurs. Pour garantir un fonctionnement correct et en toute sécurité, assurez-vous que les chapeaux des brûleurs portent à plat au-dessus des têtes de brûleurs.



8. Repositionnez les grilles des brûleurs sur leur emplacement respectif.
9. Allumez chaque brûleur et vérifiez qu'il fonctionne correctement. Après avoir vérifié qu'un brûleur fonctionne normalement, éteignez-le.





Dessus	Dessous

REMARQUES

- Vérifiez la position correcte du brûleur à double anneau.
- Les chapeaux du brûleur de mijotage précis (ArD) et du brûleur à double anneau intérieur (AvD) sont interchangeables.

ATTENTION

- Les électrodes de démarrage ne sont pas amovibles. Ne tentez pas de les retirer en forçant.
- Assurez-vous que tous les composants des brûleurs (têtes et chapeaux) sont correctement réinstallés. Ils sont stables et reposent à plat lorsqu'ils sont positionnés correctement.
- Afin d'éviter tout écaillage, ne cognez pas les grilles ou les caches les un(e)s contre les autres ou les surfaces dures comme des casseroles en fonte émaillée.





Auto-nettoyage (mode Unique uniquement)

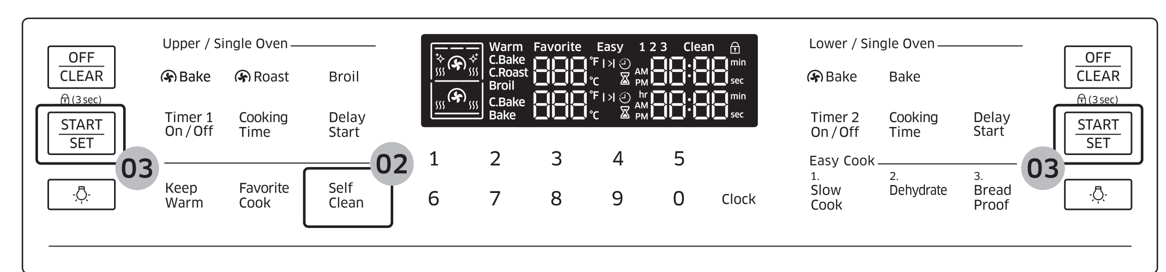
Ce four auto-nettoyant utilise des températures élevées (bien supérieures aux températures de cuisson) pour brûler complètement les résidus de graisse ou les réduire en fine poudre qu'il vous suffit d'essuyer à l'aide d'un torchon humide.

⚠ ATTENTION

- Ne laissez jamais de jeunes enfants sans surveillance à proximité du four à gaz durant le cycle d'auto-nettoyage. Les surfaces extérieures du four peuvent devenir très chaudes.
- Certains oiseaux sont très sensibles aux fumées émises par le cycle d'auto-nettoyage du four à gaz. Déplacez les oiseaux dans une pièce bien aérée, loin du four.
- Ne recouvrez pas le four, les grilles ou le dessous du four avec du papier aluminium. La chaleur serait ainsi mal distribuée, les résultats de cuisson altérés et l'intérieur du four endommagé de façon irréversible. Le papier aluminium peut fondre et rester collé à l'intérieur du four.
- Ne forcez jamais l'ouverture de la porte du four durant le cycle d'auto-nettoyage. Vous risqueriez d'endommager le système de verrouillage automatique de la porte. La porte se verrouille automatiquement lorsque le cycle d'auto-nettoyage commence et reste verrouillée jusqu'à ce que le cycle soit annulé et que la température du four descende en dessous de 392 °F.
- Soyez vigilant lorsque vous ouvrez la porte du four après le cycle d'auto-nettoyage. Le four à gaz reste TRÈS CHAUD et de l'air chaud ainsi que de la vapeur peuvent s'échapper à l'ouverture de la porte.

Pour effectuer le cycle d'auto-nettoyage

Assurez-vous que le verrouillage de la porte est relâché. Retirez toutes les grilles de la cavité du four.



1. Assurez-vous que la porte du four est déverrouillée et correctement fermée.
2. Appuyez sur le bouton **Self Clean (Auto-nettoyage)**, puis sélectionnez le temps de nettoyage. Voir le tableau ci-dessous.

Une fois	Deux fois	Trois fois
Cycle de 2 heures	Cycle de 3 heures	Cycle de 4 heures

3. Appuyez sur le bouton **START/SET (DÉPART/RÉGLAGE)**. La porte du four est verrouillée et le four commence à chauffer.
4. Lorsque le cycle est terminé, le signal sonore retentit 6 fois. La porte reste verrouillée et l'icône Lock (Verrouillée) clignote jusqu'à ce que la température du four chute en dessous de 392 °F (200 °C).





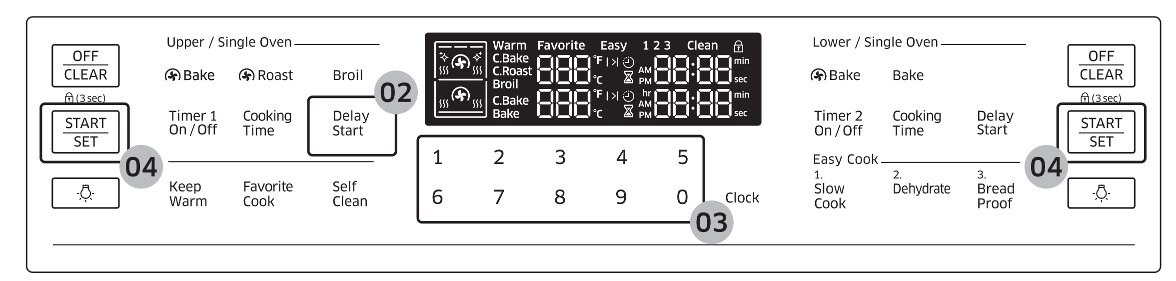


5. Lorsque l'icône Lock (Verrouillée) change pour un cadenas ouvert, vous pouvez ouvrir la porte du four. L'icône Lock (Verrouillée) change pour un cadenas ouvert lorsque la température du four chute en dessous de 392 °F (200 °C).
6. Appuyez sur le bouton **OFF/CLEAR (ARRÊT/EFFACER)** pour afficher l'heure du jour.

⚠ ATTENTION

N'utilisez pas les brûleurs de surface alors que le four à gaz effectue un cycle d'auto-nettoyage.

Pour retarder le démarrage du cycle d'auto-nettoyage



1. Répétez les étapes 1 et 2 de la page précédente.
2. Appuyez sur le bouton **Delay Start (Départ différé)**. La porte du four se verrouille.
3. Réglez l'heure à laquelle vous souhaitez que le four démarre l'auto-nettoyage en utilisant le pavé numérique.
4. Appuyez sur le bouton **START/SET (DÉPART/RÉGLAGE)**. Le four démarre l'auto-nettoyage à l'heure spécifiée.

Pour annuler le cycle d'auto-nettoyage

Vous pourrez arrêter ou interrompre un cycle d'auto-nettoyage si la fumée produite lors de l'opération venait à vous gêner. Pour arrêter le cycle d'auto-nettoyage, appuyez sur le bouton **OFF/CLEAR (ARRÊT/EFFACER)**. Le cycle s'arrête, mais la porte reste verrouillée et l'icône Lock (Verrouillée) clignote jusqu'à ce que la température du four chute en dessous de 392 °F (200 °C).

Après l'auto-nettoyage

- La porte reste verrouillée jusqu'à ce que la température interne du four chute en dessous de 392 °F
- Une fois le four refroidi, essuyez les surfaces du four avec un chiffon pour retirer toutes les cendres résiduelles.
- Les taches tenaces peuvent être retirées à l'aide d'un tampon à récurer métallique. Les dépôts de tartre peuvent être retirés à l'aide d'un chiffon imbibé de vinaigre.
- Si vous n'êtes pas satisfait des résultats du nettoyage, répétez le cycle. « HOT » (CHAUD) apparaît sur l'affichage jusqu'à ce que le four soit refroidi. Patientez jusqu'à la disparition du message et démarrez un nouveau cycle.
- Le ventilateur de refroidissement se met automatiquement en marche pendant un certain temps après l'auto-nettoyage.







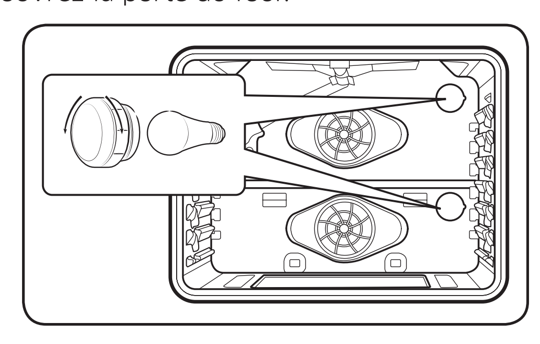
⚠ **ATTENTION**

Ne tentez pas d'ouvrir immédiatement la porte du four lorsque le cycle d'auto-nettoyage vient de se terminer. Lorsque la porte se déverrouille, le four est encore très chaud. Des échappements d'air chaud et/ou de vapeur pourraient vous brûler.

Remplacement

Éclairage du four

L'éclairage du four nécessite une ampoule standard de 40 watts. Elle s'allume lorsque vous ouvrez la porte du four.



1. Éteignez le four.
2. Assurez-vous que le four et la lampe sont froids.
3. Ouvrez la porte et retirez le cache en verre en le tournant dans le sens antihoraire.
4. Retirez la lampe du four de sa douille en la tournant dans le sens antihoraire.
5. Insérez une ampoule neuve de 40 watts dans la douille, puis tournez-la dans le sens horaire pour la serrer.
6. Réinsérez le cache en verre, puis tournez-le dans le sens horaire pour le serrer.

⚠ **ATTENTION**

Pour éviter un choc électrique, assurez-vous que le four à gaz est éteint et froid avant de procéder au remplacement de son éclairage.

REMARQUES

- L'éclairage est désactivé durant le cycle d'auto-nettoyage.
- Retirez les grilles si elles vous empêchent d'accéder à l'éclairage du four.



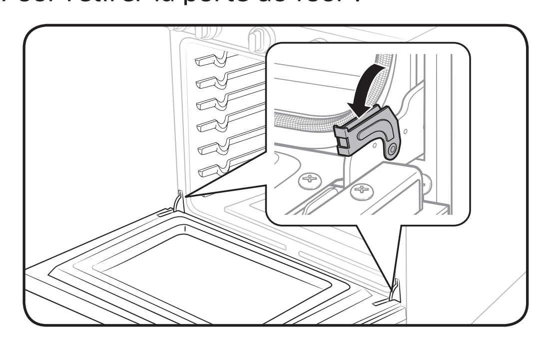


Entretien

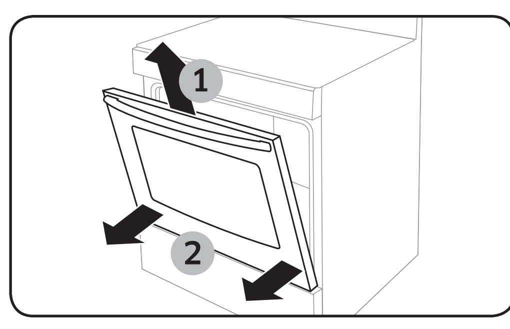
Réinstallation

Porte du four

Pour retirer la porte du four :



1. Éteignez le four.
2. Ouvrez la porte au maximum.
3. Tirez les verrous de la charnière hors du corps du four et abaissez-les vers l'encadrement de porte pour les mettre en position de déverrouillage.



4. Fermez la porte à 5 degrés par rapport à la verticale. Il s'agit de la position de retrait.
5. Tout en maintenant fermement les deux côtés de la porte du four, soulevez-la vers vous jusqu'à ce que les bras de la charnière situés en bas de la porte soient délogés.
6. Placez la porte dans un lieu sûr.

⚠ AVERTISSEMENT

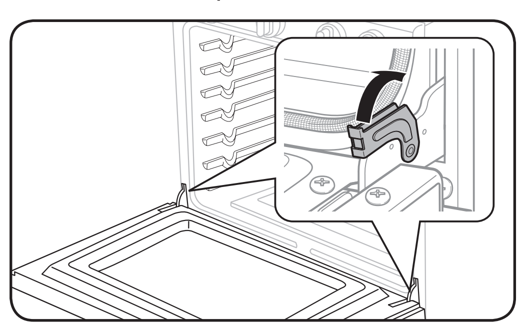
- La porte est très lourde. Soyez prudent lorsque vous retirez et soulevez la porte. Ne soulevez pas la porte par la poignée.
- Soyez prudent lorsque vous déplacez la porte du four. Une manipulation inappropriée peut engendrer des blessures physiques.
- Afin d'éviter un choc électrique, assurez-vous que le four est éteint avant de retirer sa porte.





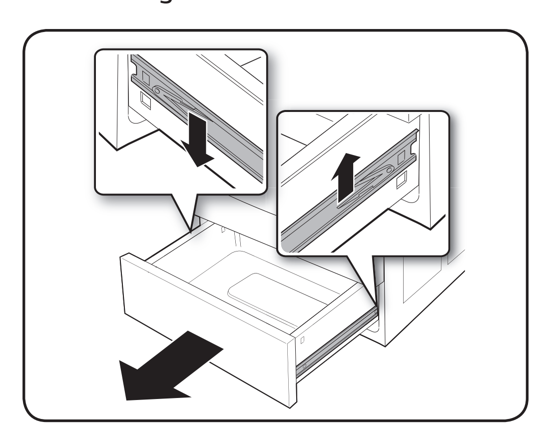


Pour réinstaller la porte du four

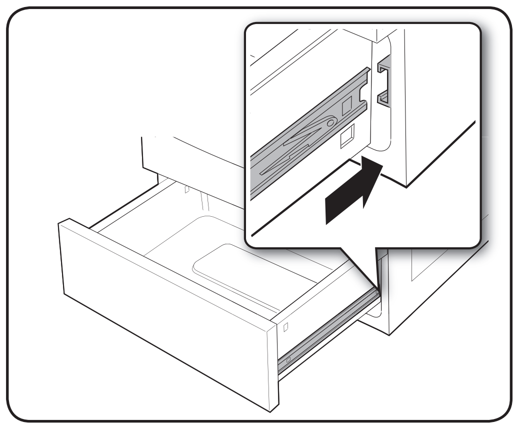


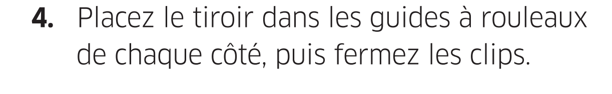
1. Saisissez fermement les deux côtés de la porte par le haut.
2. En maintenant la porte dans le même angle que lors de son retrait (environ 5 degrés par rapport à la verticale), faites glisser les bras de charnière dans les logements de charnière situés en bas de la porte.
3. Ouvrez la porte au maximum. Si vous ne pouvez pas ouvrir la porte complètement, les bras de charnière ne peuvent pas être correctement positionnés dans les logements de charnière.
4. Verrouillez les bras de charnière en les poussant vers le haut contre l'encadrement avant du four.
5. Fermez la porte et assurez-vous qu'elle s'ouvre et se ferme normalement.

Tiroir de rangement



1. Faites glisser le tiroir pour l'ouvrir jusqu'à ce qu'il arrive en butée.
2. Repérez les clips de guidage à rouleaux de chaque côté. À l'aide de vos deux mains, tirez le clip de gauche vers le bas tout en levant le clip de droite, puis retirez le tiroir.
3. Nettoyez le tiroir dans de l'eau chaude savonneuse en utilisant un chiffon ou une brosse souple. Puis, rincez-le et séchez-le complètement.





4. Placez le tiroir dans les guides à rouleaux de chaque côté, puis fermez les clips.





Dépannage

Si vous rencontrez un problème avec votre four à gaz, consultez tout d'abord le tableau ci-dessous et essayez les suggestions.

Points à contrôler

Sécurité liée au gaz

Problème	Cause possible	Action
Vous sentez une odeur de gaz.	Il y a une fuite de gaz. Le bouton du brûleur de surface n'est pas sur la position **OFF (Désactivation)** et le brûleur n'est pas allumé.	Evacuez la pièce, l'immeuble ou le quartier de tous les occupants. Appelez immédiatement votre fournisseur de gaz à partir du téléphone d'un voisin. N'appelez pas de votre ligne fixe. Elle est électrique et pourrait provoquer une étincelle qui risque d'enflammer le gaz. Suivez les instructions de votre fournisseur de gaz. Si vous ne parvenez pas à joindre votre fournisseur de gaz, appelez les pompiers.

Brûleur de surface

Problème	Cause possible	Action
Tous les brûleurs ne s'allument pas.	Le cordon d'alimentation n'est pas correctement branché sur la prise murale.	Assurez-vous que la cuisinière est branchée sur une prise en état de marche et correctement mise à la terre.
	Un fusible de votre habitation est peut-être grillé ou le disjoncteur peut être déclenché.	Remplacez le fusible concerné ou réenclenchez le disjoncteur.
	Le tuyau d'arrivée de gaz n'est pas correctement branché ou ouvert.	Reportez-vous aux consignes d'installation fournies avec votre cuisinière.







Problème	Cause possible	Action
Les brûleurs de surface ne s'allument pas.	Le bouton de commande n'est pas correctement réglé.	Enfoncez et tournez le bouton de commande sur la position LITE (ALLUMER).
	Les chapeaux des brûleurs ne sont pas correctement positionnés. La base des brûleurs n'est pas correctement alignée.	Nettoyez les électrodes. Placez le chapeau de brûleur sur la tête du brûleur. Alignez la base des brûleurs.
Le brûleur émet un clic pendant le fonctionnement.	Le bouton de commande a été laissé sur la position LITE (ALLUMER).	Lorsque le brûleur s'allume, tournez le bouton de commande sur le réglage souhaité. Si le brûleur continue à émettre un clic, contactez un technicien de maintenance.
Les brûleurs ne brûlent pas de façon homogène.	Les composants et les caches des brûleurs de surface n'ont pas été correctement assemblés et mis à niveau.	Reportez-vous à la page **66**.
	Les brûleurs de surface sont sales.	Nettoyez les composants des brûleurs de surface. (Reportez-vous à la page **65**.)
Les flammes du brûleur de surface sont très larges ou jaunes.	Un orifice erroné a été assemblé.	Vérifiez la taille de l'orifice du brûleur et contactez votre installateur si vous n'avez pas le bon orifice (GPL au lieu de gaz naturel ou gaz naturel au lieu de GPL).
Les brûleurs de surface s'allument, mais les brûleurs du four ne s'allument pas.	Le verrouillage de la porte du four est activé.	L'icône de verrouillage s'affiche. Maintenez la porte du four ouverte et appuyez sur le bouton **START/SET (DÉPART/RÉGLAGE)** pendant 3 secondes. Un signal sonore retentit et le symbole de verrouillage disparaît de l'écran.
	Le commutateur pour désactiver le régulateur de pression de gaz se trouve sur la position off (désactivé).	Contactez un technicien de maintenance qualifié.






NX58J7750S_AA_AC_DG68-00623A-02_CFR.indd 73 2015-06-25 10:19:43



Dépannage

Four

Problème	Cause possible	Action
La commande du four émet un signal sonore et affiche un code d'information.	Il s'agit d'un code d'information de fonction. Reportez-vous au tableau « Codes d'information » à la page **80**.	Appuyez sur le bouton **OFF/CLEAR (ARRÊT/EFFACER)** et redémarrez le four. Si le problème persiste, coupez l'alimentation de la cuisinière pendant 30 secondes puis rétablissez-la. Si le problème n'est pas résolu, contactez le service technique.
Les flammes du brûleur sont très larges ou jaunes.	Les volets d'air du brûleur du four doivent être réglés.	Contactez un technicien de maintenance qualifié.
	Le tuyau d'arrivée de gaz n'est pas correctement branché ou ouvert.	Reportez-vous aux consignes d'installation fournies avec votre cuisinière.
La température du four est trop chaude ou trop froide.	Le thermostat du four doit être réglé.	Reportez-vous à la page **59**.
Le brûleur du four ne s'éteint pas.	Le verrouillage de la porte du four est activé.	L'icône de verrouillage s'affiche. Maintenez la porte du four ouverte et appuyez sur le bouton **START/SET (DÉPART/RÉGLAGE)** pendant 3 secondes. Un signal sonore retentit et le symbole de verrouillage disparaît de l'écran.
	La fonction Sabbath (Shabbat) a été activée.	SAb et l'heure actuelle s'affichent. Toutes les commandes et tous les signaux seront désactivés. Pour éteindre uniquement le four, appuyez sur le bouton **OFF/CLEAR (ARRÊT/EFFACER)**. Pour annuler la fonction Shabbat et réactiver les commandes et signaux, appuyez simultanément sur les boutons Bake (Cuisson traditionnelle) et Touch to Wake-Up (Touche de réveil) pendant 3 secondes.









Problème	Cause possible	Action
L'éclairage du four (lampe) ne s'allume pas.	Le verrouillage de la porte du four est activé.	L'icône de verrouillage s'affiche. Maintenez la porte du four ouverte et appuyez sur le bouton START/SET (DÉPART/RÉGLAGE) pendant 3 secondes. Un signal sonore retentit et le symbole de verrouillage disparaît de l'écran.
	La fonction Sabbath (Shabbat) a été activée.	SAb et l'heure actuelle s'affichent. Toutes les commandes et tous les signaux seront désactivés. Pour annuler la fonction Shabbat et réactiver le commutateur d'éclairage et les autres commandes, appuyez simultanément sur les boutons Bake (Cuisson traditionnelle) et Touch to Wake-Up (Touche de réveil) pendant 3 secondes.
	L'ampoule est desserrée ou grillée.	Reportez-vous à la page **69**.
	Le commutateur permettant d'activer l'éclairage du four doit être remplacé.	Contactez un technicien de maintenance qualifié.
Le four émet une fumée excessive durant la cuisson.	Les aliments n'ont pas été correctement préparés avant la cuisson au gril.	Coupez l'excès de graisse et/ou les bords gras susceptibles de se recourber.
	Mauvais positionnement sur la grille supérieure du four.	Reportez-vous au guide de cuisson au gril à la page **35**.
	Les commandes n'ont pas été correctement réglées.	Reportez-vous à la page **33**.
	La graisse s'est accumulée sur les surfaces du four.	Un nettoyage régulier est nécessaire en cas d'utilisation répétée de la fonction gril.
La cuisson est terminée, mais le ventilateur de refroidissement fonctionne toujours.	Le ventilateur fonctionne automatiquement pendant un certain laps de temps pour ventiler l'intérieur du four.	Ceci n'est pas un dysfonctionnement du produit, il ne tient pas lieu de s'inquiéter.








Dépannage

Problème	Cause possible	Action
Le four ne s'auto-nettoie pas.	Le verrouillage de la porte du four est activé.	L'icône de verrouillage s'affiche. Maintenez la porte du four ouverte et appuyez sur le bouton START/SET (DÉPART/RÉGLAGE) pendant 3 secondes. Un signal sonore retentit et le symbole de verrouillage disparaît de l'écran.
	La plaque de séparation intelligente est installée dans le four.	La fonction Self-clean (Auto-nettoyage) ne fonctionne pas lorsque la plaque de séparation intelligente est installée. Retirez-la du four.
	Le four est trop chaud.	Laissez le four refroidir et réinitialisez les commandes. Le cycle d'auto-nettoyage ne verrouille pas la porte du four si la température du four est trop élevée. La porte doit être verrouillée avant de pouvoir démarrer le cycle d'auto-nettoyage.
	Les commandes de l'auto-nettoyage du four n'ont pas été correctement réglées.	Réinitialisez les commandes de l'auto-nettoyage du four. (Reportez-vous à la page **67**.)
Bruit de craquement ou de crépitement.	Ceci est tout à fait normal.	Ce bruit provient du métal lorsqu'il chauffe et qu'il refroidit pendant les fonctions de cuisson et de nettoyage.
Fumée excessive durant un cycle d'auto-nettoyage.	Le four a été nettoyé pour la première fois.	Ceci est tout à fait normal. Lors du premier nettoyage du four, la fumée dégagée sera plus importante. Essuyez toute la saleté importante avant de commencer le cycle d'auto-nettoyage. Si la fumée persiste, appuyez sur le bouton **OFF/CLEAR (ARRÊT/EFFACER)**. Ouvrez les fenêtres pour évacuer la fumée de la pièce. Une fois le four refroidi et déverrouillé, essuyez le plus gros de la saleté et programmez un nouvel auto-nettoyage.
La porte du four ne s'ouvre pas après un cycle d'auto-nettoyage.	Ceci est tout à fait normal.	La porte du four reste verrouillée tant que la température du four ne descendra pas en dessous de 392 °F.









Problème	Cause possible	Action
Le four est toujours sale après un cycle d'auto-nettoyage.	Une couche fine de poussière ou de cendre est normale.	Elle peut être essuyée à l’aide d’un chiffon humide. Réglez le cycle d'auto-nettoyage pour une durée plus longue. Le cycle n'était pas assez long pour brûler toutes les saletés accumulées. Pour des fours extrêmement sales, il est nécessaire de nettoyer à la main les éclaboussures importantes avant de démarrer un cycle d'auto-nettoyage. Plusieurs cycles d'auto-nettoyage peuvent s'avérer nécessaire afin de complètement nettoyer le four.
De la vapeur ou de la fumée s'échappent en dessous du tableau de commande.	Ceci est tout à fait normal.	La ventilation du four se trouve ici. Lorsque vous utilisez des fonctions de convection ou vous faites cuire ou rôtir plusieurs aliments en même temps, plus de vapeur s'échappe.
Odeur de brûlé ou d'huile provenant de la ventilation.	Ceci est normal pour un four neuf et l'odeur disparaîtra dans les 30 minutes après le démarrage du premier cycle de cuisson.	Pour accélérer le processus, programmez un cycle d'auto-nettoyage d'une durée minimale de 3 heures. (Reportez-vous à la page **67**.)
Odeur forte.	Cette odeur est provisoire.	Il est normal de constater une odeur provenant de l'isolation de la cavité du four lors des premières utilisations de votre four.
Vous avez des difficultés à faire glisser les grilles du four.	Ceci est tout à fait normal.	À l'aide de papier absorbant imbibé d'huile végétale, essuyez les bords des grilles du four. Les grilles ternissent et glissent plus difficilement si vous les laissez dans le four durant un cycle d'auto-nettoyage.
Bruit au niveau du ventilateur.	Ceci est tout à fait normal.	Le ventilateur de convection se poursuit jusqu'à ce que la fonction s'arrête ou la porte est ouverte.
Le ventilateur de convection ne fonctionne pas.	Ceci est tout à fait normal.	Le ventilateur se met automatiquement en marche lorsque le four atteint la température de préchauffe.







Dépannage

Autres

Problème	Cause possible	Action
L'appareil n'est pas de niveau.	La cuisinière n'a pas été installée correctement. Le(s) pied(s) de mise à niveau est/sont endommagé(s) ou inégaux.	Assurez-vous que le sol est plan, solide et stable. Si le sol est affaissé ou incliné, contactez un charpentier. Vérifiez et mettez la cuisinière de niveau. (Reportez-vous aux consignes d'installation.)
	Les placards de la cuisine ne sont pas correctement alignés et donnent l'impression que la cuisinière n'est pas de niveau.	Assurez-vous que les éléments de cuisine sont droits et que l'espace est suffisant pour l'installation.
L'affichage s'atténue.	L'interrupteur différentiel (GFI ou GFCI) s'est déclenché et doit être réinitialisé. Votre commande numérique est endommagée.	Remplacez le fusible concerné ou réenclenchez le disjoncteur.
Les aliments ne cuisent pas ou ne sont pas rôtis correctement au four.	Le mode de cuisson sélectionné est incorrect.	Reportez-vous à la page **30**.
	Les grilles du four n'ont pas été positionnées correctement pour les aliments à cuire.	Reportez-vous à la page **39**.
	Un récipient inadapté ou de taille inappropriée est utilisé.	Reportez-vous à la page **22**.
	Le thermostat du four doit être réglé.	Reportez-vous à la page **59**.
	Il y a du papier aluminium sur les grilles et/ou au fond du four.	Retirez le papier aluminium.
	L'horloge ou les minuteries ne sont pas correctement réglées.	Reportez-vous aux pages **20** et **21**.






Problème	Cause possible	Action
Les aliments ne grillent pas correctement au four.	Les commandes du four n'ont pas été correctement réglées.	Reportez-vous à la page **33**.
	La porte du four n'a pas été fermée pendant la cuisson au gril.	Reportez-vous à la page **30**.
	La grille n'a pas été positionnée correctement.	Reportez-vous au guide de cuisson au gril à la page **35**.






Dépannage

Codes d'information

<table>
<tr><th>Code</th><th>Signification</th><th>Solution</th></tr>
<tr><td>C-20</td><td>Vérifiez le capteur du four.</td><td rowspan="6">1. Appuyez sur le bouton OFF/ CLEAR (ARRÊT/EFFACER) et redémarrez le four.
2. Si le problème persiste, coupez l'alimentation de la cuisinière pendant au moins 30 secondes puis rétablissez-la.</td></tr>
<tr><td>C-21</td><td>Surchauffe du four</td></tr>
<tr><td>C-A2</td><td>Vérifiez le système de refroidissement.</td></tr>
<tr><td>C-d1</td><td>Vérifiez le verrouillage de la porte.</td></tr>
<tr><td>C-F0</td><td>Vérifiez les signaux de la carte de circuit imprimé.</td></tr>
<tr><td>C-d0</td><td>Vérifiez les touches du tableau de commande.</td></tr>
<tr><td>-dC-</td><td>Vérifiez le commutateur de la plaque de séparation.</td><td>1. Si la plaque de séparation est dans le four, assurez-vous qu'elle est bien enfoncée jusqu'au fond.
2. Si la plaque de séparation n'est pas dans le four, regardez si quelque chose appuie sur le commutateur de la plaque de séparation dans le four.
3. Si la plaque de séparation est enfoncée jusqu'au fond et que rien n'appuie sur le commutateur de la plaque de séparation, appuyez sur le bouton OFF/CLEAR (ARRÊT/ EFFACER), puis redémarrez le four. Si le problème persiste, coupez l'alimentation de la cuisinière pendant au moins 30 secondes puis rétablissez-la.</td></tr>
<tr><td colspan="3">** Si ces solutions ne permettent pas de résoudre le problème, contactez un centre de service Samsung local en composant 1-800-SAMSUNG (1-800-726-7864).</td></tr>
</table>







Garantie

VEUILLEZ NE PAS JETER.

CUISINIÈRE À GAZ SAMSUNG

GARANTIE LIMITÉE À L'ACHETEUR INITIAL

Ce produit de la marque SAMSUNG, fourni, distribué par SAMSUNG ELECTRONICS AMERICA ou CANADA INC. (SAMSUNG) et livré neuf, s'accompagne d'une garantie de SAMSUNG contre tout vice de fabrication au niveau des pièces et de la main d'œuvre pendant une période limitée de :

Un (1) an (pièces et main d'œuvre)

Cette garantie limitée prend effet le jour de l'achat initial et elle est uniquement valable pour les produits achetés et utilisés aux États-Unis ou au Canada. Pour se prévaloir du service de garantie, l'acheteur doit contacter SAMSUNG afin d'établir les procédures relatives au diagnostic et à l'intervention nécessaire. Le service de garantie ne peut être effectué que par un centre de service SAMSUNG agréé, et tout autre service non autorisé annule cette garantie. Lors de la remise d'un produit défectueux à SAMSUNG ou à un centre de service SAMSUNG agréé, l'acquéreur est tenu de présenter le coupon d'achat d'origine à la demande des intéressés à titre de preuve d'achat. Samsung vous assure un service à domicile pendant la période de garantie sans frais supplémentaires en fonction des disponibilités à l'intérieur des États contigus des États-Unis ou sur le territoire du Canada. Le service à domicile n'est pas disponible pour toutes les zones. Pour en bénéficier, vous devez veiller à ce que le produit soit accessible pour l'agent de maintenance. En cas d'indisponibilité de ce service, Samsung pourra choisir le moyen de transport adéquat pour acheminer ou renvoyer l'appareil vers et depuis un centre de service agréé.

La société SAMSUNG prendra en charge, à sa convenance, la réparation ou le remplacement du produit à ses frais tel que stipulé dans les présentes conditions et procédera au remplacement ou au changement des pièces ou des produits si ces derniers s'avèrent défectueux dans la limite de la période de garantie mentionnée précédemment. Toute pièce ou tout produit remplacé devient la propriété de SAMSUNG et doit lui être restitué. Les pièces et produits de rechange sont protégés pour le reste de la période de garantie initiale ou pour quatre-vingt-dix (90) jours, selon l'éventualité la plus éloignée.

La présente garantie limitée ne peut s'étendre aux cas d'alimentation ou de tension électrique incorrectes, d'ampoules inappropriées, d'installations électriques défectueuses, aux cas de demandes d'assistance pour information ou de résolutions d'erreurs d'installation. En outre, elle ne prend pas en charge l'endommagement de la table de cuisson qui résulterait de l'utilisation de produits et de tampons nettoyants non recommandés, l'endommagement de la table de cuisson provoqué par des éclaboussures durcies de sucre ou de plastique fondu qui n'auraient pas été nettoyées selon les instructions fournies dans le manuel d'entretien et d'utilisation. SAMSUNG ne garantit pas un fonctionnement continu ou sans erreur de ce produit.

À L'EXCEPTION DE CELLES EXPOSÉES PAR LA PRÉSENTE, IL N'EXISTE AUCUNE AUTRE GARANTIE SUR CE PRODUIT, QU'ELLE SOIT EXPRESSE OU IMPLICITE, ET SAMSUNG REJETTE TOUTE AUTRE GARANTIE Y COMPRIS, MAIS SANS S'Y LIMITER, TOUTE GARANTIE IMPLICITE RELATIVE À LA QUALITÉ MARCHANDE, À L'ABSENCE DE CONTREFAÇON OU À L'ADAPTATION À UN USAGE PARTICULIER.





Garantie

SAMSUNG NE SERA TENU D'HONORER AUCUNE AUTRE GARANTIE DONNÉE PAR UNE PERSONNE, UNE FIRME OU UNE SOCIÉTÉ QUELCONQUE EN REGARD DE CE PRODUIT.

SAMSUNG N'ENDOSSE AUCUNE RESPONSABILITÉ EN CAS DE PERTE DE REVENU, DE MANQUE À GAGNER, D'INCAPACITÉ À RÉALISER DES ÉCONOMIES OU TOUT AUTRE AVANTAGE FINANCIER, OU EN CAS DE DOMMAGES EN GÉNÉRAL, INDIRECTS, SPÉCIAUX, ACCIDENTELS OU INDUITS RÉSULTANT DE L'UTILISATION OU D'UNE MAUVAISE UTILISATION DE CET APPAREIL OU D'UNE INCAPACITÉ À UTILISER CET APPAREIL, QUELLE QUE SOIT LA BASE LÉGALE SUR LAQUELLE REPOSE LA PLAINTE, ET MÊME SI SAMSUNG A ÉTÉ AVERTIE DE L'ÉVENTUALITÉ DE TELS DOMMAGES.

TOUT TYPE DE COMPENSATION EXIGÉE AUPRÈS DE SAMSUNG NE SAURA EN AUCUN CAS EXCÉDER LE PRIX D'ACHAT DU PRODUIT VENDU PAR SAMSUNG ET À L'ORIGINE DES DOMMAGES ALLÉGUÉS. SANS LIMITATION AUX DISPOSITIONS PRÉCÉDENTES, L'ACHETEUR ASSUME TOUS LES RISQUES ET TOUTES LES RESPONSABILITÉS EN CAS DE PERTE, DE DOMMAGES OU DE BLESSURES ÉVENTUELLES LIÉS À L'ACHETEUR ET À LA PROPRIÉTÉ DE L'ACHETEUR OU À AUTRUI ET À SES PROPRIÉTÉS DÉCOULANT DE L'USAGE, DE L'USAGE ABUSIF OU DE L'INCAPACITÉ D'UTILISER CE PRODUIT.

CETTE GARANTIE LIMITÉE N'EST VALABLE POUR PERSONNE D'AUTRE QUE L'ACHETEUR INITIAL DU PRODUIT, N'EST PAS TRANSFÉRABLE ET ÉNONCE VOTRE RECOURS EXCLUSIF.

Certains États ou provinces n'autorisent pas de limitations quant à la durée des garanties implicites ni l'exclusion ou la limitation de dommages accessoires ou indirects ; il se peut par conséquent que les limitations et exclusions énoncées ci-dessus ne s'appliquent pas à votre cas.

Cette garantie vous confère des droits légaux spécifiques. Vous pouvez également avoir d'autres droits qui varient d'un Etat à l'autre et d'une province à l'autre.

Pour bénéficier d'un service d'assistance couvert par votre garantie, contactez SAMSUNG à l'adresse suivante :

Samsung Electronics America, Inc.
85 Challenger Road Ridgefield Park, NJ 07660
1-800-SAMSUNG (726-7864) et www.samsung.com/us/support

Samsung Electronics Canada Inc.
2050 Derry Road West, Mississauga, Ontario L5N 0B9 Canada
1-800-SAMSUNG (726-7864) et www.samsung.com/ca/support (anglais)
www.samsung.com/ca_fr/support (français)

Enregistrement

Veuillez enregistrer votre produit sur www.samsung.com/register.



Questions

Pour les questions sur les fonctions, le fonctionnement/les performances, les pièces, les accessoires ou l'entretien, appelez le 1-800-726-7864, ou consultez notre site Web à l'adresse www.samsung.com/us/support, www.samsung.com/ca/support (anglais), www.samsung.com/ca_fr/support (français).

N° de modèle ______________________ N° de série ______________________

Veuillez joindre votre facture (ou une copie) à ce manuel. Vous pouvez en avoir besoin, ainsi que du numéro de modèle et de série, si vous devez appeler l'assistance.










Scan this with your smartphone

Scan the QR code* or visit
www.samsung.com/spsn
to view our helpful
How-to Videos and Live Shows

*Requires reader to be installed on your smartphone

Veuillez noter que la garantie Samsung n'inclut pas les déplacements du service après-vente pour expliquer le fonctionnement de l'appareil, corriger une installation non correcte ou exécuter des travaux de nettoyage ou d'entretien réguliers.

UNE QUESTION ? UN COMMENTAIRE ?

PAYS	N° DE TÉLÉPHONE	SITE INTERNET
U.S.A Consumer Electronics	1-800-SAMSUNG (726-7864)	www.samsung.com/us/support
CANADA	1-800-SAMSUNG (726-7864)	www.samsung.com/ca/support (English) www.samsung.com/ca_fr/support (French)

DG68-00623A-02